Rezept

Erdbeer-Schoko-Cupcakes

Ein Rezept von Erdbeer-Schoko-Cupcakes, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **125 g** Zartbitterschokolade
- Salz
- **125 g** weiche Butter
- **3** Eier
- **125 g** Zucker
- **125 g** Mehl

FÜR DAS TOPPING:

- **12** mittelgroße Erdbeeren
- **250 g** Puderzucker
- **200 g** Zartbitterschokolade
- **4** frische Eiweiß
- **gut ½ TL** Weinstein-Backpulver (3 g, Drogeriemarkt oder Bioladen)
- **20 g** Kokosfett

AUSSERDEM:

- kleine Zuckerperlen (Nonpareilles) zum Bestreuen
- **12** Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-cremig aufschlagen. Die Schokolade, dann die Eigelbe und den übrigen Zucker unterrühren. Mehl kurz unterrühren, Eischnee unterheben.

2. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 - 18 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für das Topping die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Eiweiße mit Puderzucker und Backpulver in einer Metallschüssel mischen, unter ständigem Rühren mit den Quirlen des Handrührgeräts über einem heißen Wasserbad in 10 - 15 Min. schaumig aufschlagen. Die Masse in drei Portionen in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen. Auf jedem Cupcake mit einem Klecks 1 Erdbeere festkleben. Restliche Creme um die Erdbeeren herum als Hut aufspritzen, bis sie nicht mehr zu sehen sind. Kühl stellen.

4. Die Schokolade hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Die Cupcakes schräg über die Schüssel halten und die Schokolade mit einem Löffel über dem Hut verteilen. Mit den kleinen Zuckerperlen bestreuen und die Schokolade fest werden lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.