Rezept

Must-Have-Schokoladen-Cupcakes

Ein Rezept von Must-Have-Schokoladen-Cupcakes, am 03.05.2024

Zutaten

175 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
150 g	Zucker
3	Eier
25 g	Kakaopulver
1/2 TL	Natron
100 ml	Buttermilch
12	Schoko-Ornamente
12	Papierförmchen
130 g	weiche Butter
	Mark von 1/2 Vanilleschote
150 g	Mehl
1 1/2 gehäufte TL	Backpulver
1 Prise	Salz
250 g	Sahne
	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. 75 g Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann 10 Min. abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Die Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz darübersieben. Mit Buttermilch zügig unter die Eiermasse rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.

2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.

3. 100 g Schokolade grob hacken, mit Sahne erhitzen und unter Rühren auflösen. Die Schokosahne 4 Std. kalt stellen. Dann steif schlagen. Die Schokosahne mit einem Löffel auf den Cakes verteilen. Mit jeweils einem Schoko-Ornament verzieren.