

## Rezept

# Cappuccino-Cupcakes

Ein Rezept von Cappuccino-Cupcakes, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b>	weiche Butter	<b>150 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eier (L)	<b>150 g</b>	Mehl
<b>1 TL</b>	Kakaopulver	<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>3 gehäufte TL</b>	Instant-Espressopulver	<b>1/4 TL</b>	Salz
<b>4 - 5 EL</b>	Milch	<b>36</b>	Schokoladen-Mokkabohnen
<b>ca. 60 ml</b>	abgekühlter Espresso	<b>12</b>	Papierförmchen
	Holzstäbchen		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit den Papierförmchen auslegen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln dazugeben und unterschlagen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver, Espresso und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Den Teig in die Förmchen geben, je 3 Mokkabohnen in die Mitte setzen und leicht andrücken. Die Kächlein im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Herausnehmen, die Oberfläche mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit jeweils ca. 1 TL Espresso tränken. Die Cupcakes kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.