

Rezept

Cappuccino-Cupcakes

Ein Rezept von Cappuccino-Cupcakes, am 20.06.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	150 g Zucker
2 Eier (L)	150 g Mehl
1 TL Kakaopulver	1 TL Backpulver
3 gehäufte TL Instant-Espressopulver	¼ TL Salz
4 - 5 EL Milch	36 Schokoladen-Mokkabohnen
ca. 60 ml abgekühlter Espresso	12 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 Küchlein 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.