

Rezept

Cassis-Schokoladen-Cupcakes

Ein Rezept von Cassis-Schokoladen-Cupcakes, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	250 g Schwarze Johannisbeeren
4 Eier	1 Prise Salz
150 g weiche Butter	140 g Zucker
3 EL Johannisbeerlikör (z.B. Cassis; oder Himbeersirup)	50 g gemahlene Haselnüsse
1 gehäufter TL Backpulver	50 g Mehl
Rote und Schwarze Johannisbeeren für die Deko	250 g Crème double
	12er-Muffinblech
	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Johannisbeeren waschen, mit einer Gabel von den Rispen streifen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Likör und Schokolade unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter die Eiermasse rühren. Eischnee und Beeren daraufgeben und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen. Je einen Klecks Crème double auf die Cakes setzen und mit den Beeren verzieren.