

Rezept

Cola-Peanutbutter-Cupcakes born in the USA

Ein Rezept von Cola-Peanutbutter-Cupcakes born in the USA, am 26.02.2024

Zutaten

100 g zimmerwarme Butter	100 g dunkelbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
50 g weißer Zucker	2 Eier (M oder L)
1 Prise feines Meersalz	150 g Mehl
knapp 1/2 TL Backpulver	40 g schwach entöltes Kakaopulver
200 ml Cola	140 g kalte, cremige Erdnussbutter
1-2 EL Zucker	ca. 50 g kalte Sahne
250 g kalter Mascarpone	gehackte, gesalzene Erdnüsse und/oder Schokospäne zum Bestreuen
12er-Muffinblech und 12 Papier-Muffinförmchen	Spritzbeutel mit großer Stern- oder Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen. Für den Teig Butter und beide Zuckersorten mit den Quirlen des Handrührgeräts gut verrühren. Eier dazugeben und alles in mind. 4 Min. hellcremig aufschlagen. Das Salz dazugeben, Mehl, Kakao und Backpulver über die Creme sieben und unterrühren, während man das Cola dazugießt.
2. Teig mit einem Teelöffel in die Förmchen verteilen, dabei maximal zu drei Vierteln füllen. Im Ofen (Mitte) in ca. 22 Min. goldbraun backen (die Stäbchenprobe nicht vergessen). Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten: Erdnussbutter, Zucker und Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts gut verrühren, dann Mascarpone unterrühren. Wenn nötig, esslöffelweise noch etwas Sahne zufügen (das Frosting soll die Form behalten und nicht zu weich werden), aber keinesfalls zu lange rühren, sonst wird der Mascarpone unansehnlich flockig. In den Spritzbeutel füllen, die Cupcakes damit garnieren. Mit Erdnüssen und/oder mit Schokospänen bestreuen. Wer mag, stellt die Cupcakes noch etwas kühl, dann wird das Frosting noch fester.