

## Rezept

# Mokka-Cupcakes

Ein Rezept von Mokka-Cupcakes, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>300 g</b> Butter
<b>4 TL</b> Instantkaffee	<b>90 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Tütchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1 TL</b> Backpulver
Salz	<b>3</b> Eier
<b>80 g</b> Puderzucker	<b>150 g</b> Frischkäse
<b>16-24</b> Schoko-Moccabohnen	<b>1</b> Muffinblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade zerkleinern und in einem Topf mit 180 g Butter und 2 TL Instantkaffee bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Zunächst die Eier und dann die Mehlmischung unter die Schokomasse rühren.
3. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen, den Teig darauf verteilen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.
4. Für die Mokka-creme den restlichen Instant-Kaffee mit 1 EL heißem Wasser anrühren und abkühlen lassen. Die übrige zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach den zimmerwarmen Frischkäse und zuletzt den Kaffee unterrühren. Die fertige Creme bis zur Verwendung kühl stellen.
5. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Die Mokka-creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Küchlein spritzen. Mit Mokka-Bohnen garnieren.