

Rezept

Must-Have-Schokoladen-Cupcakes

Ein Rezept von Must-Have-Schokoladen-Cupcakes, am 18.04.2026

Zutaten

175 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	130 g weiche Butter
150 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
3 Eier	150 g Mehl
25 g Kakaopulver	1 1/2 gehäufte TL Backpulver
1/2 TL Natron	1 Prise Salz
100 ml Buttermilch	250 g Sahne
12 Schoko-Ornamente	12er-Muffinblech
12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. 75 g Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann 10 Min. abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Die Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz darübersieben. Mit Buttermilch zügig unter die Eiermasse rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. 100 g Schokolade grob hacken, mit Sahne erhitzen und unter Rühren auflösen. Die Schokosahne 4 Std. kalt stellen. Dann steif schlagen. Die Schokosahne mit einem Löffel auf den Cakes verteilen. Mit jeweils einem Schoko-Ornament verzieren.