

Rezept

Schokopudding-Cupcakes

Ein Rezept von Schokopudding-Cupcakes, am 17.12.2025

Zutaten

50 g Speisestärke	30 g Kakaopulver
80 g Zucker	225 ml Milch
75 g weiche Butter	60 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
75 ml Sonnenblumenöl	2 Eier
80 g Puderzucker	125 g Mehl
2 1/2 gehäufte TL Backpulver	1 Prise Salz
einige Schoko-Zebra-Röllchen (Fertigprodukt)	Vanillesauce (Fertigprodukt)
Butter und Mehl für die Form	12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Speisestärke mit Kakaopulver, Zucker und Milch in einem großen Topf unter Rühren aufkochen lassen. Butter und Schokolade in Stücken dazugeben und rühren, bis beides geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen. Öl, Eier und Puderzucker dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Mehl, Backpulver und Salz darübersieben und unterheben.
2. Die Mulden des Muffinblechs einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen. Zum Servieren die Vanillesauce über die Cakes gießen. Mit Schoko-Zebra-Röllchen verzieren.