

Chocolate-Chunk-Fairy-Cakes

12 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

120 g weiche Butter
120 g Zucker
5 ml Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt (5 Verschlusskappen)
2 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
170 g Schoko Chunks weiß

Butter-Creme-Topping:

150 g weiche Butter
220 g gesiebter Staubzucker
5 ml Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt (5 Verschlusskappen)

Zum Bestreuen:

40 g Schoko Chunks Vollmilch

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Madagaskar Bourbon Vanille mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Chocolate Chunks kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Buttercreme-Topping:

Butter mit Staubzucker und Madagaskar Bourbon Vanille mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 8 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen.

4 Zum Bestreuen:

Die Cupcakes mit Chocolate Chunks bestreuen.