

# Schoko-Herz-Cupcakes

ca. 12 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

200 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
20 g Backkakao  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
125 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)  
3 EL Milch

### Schoko-Topping:

150 g flüssige Vollmilch-  
Kuvertüre  
250 g weiche Butter  
100 g Staubzucker

### Zum Verzieren:

100 g roter Modelliermarzipan  
Zucker

### Variante Joghurt-Himbeer- Topping:

40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
100 g Joghurt  
400 g Mascarpone  
Himbeeren

## Wie mache ich Cupcakes mit Schoko-Topping?:

### 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

### 2 Schoko-Topping:

Für das Topping die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Staubzucker und Kuvertüre einrühren. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) auf die Muffins spritzen.

**3 Zum Verzieren:**

Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen in Zucker drücken und vor dem Servieren dekorativ auf die Cupcakes legen.

**4 Variante Joghurt-Himbeer-Topping:**

Für die Variante Joghurt-Himbeer-Topping Zucker mit Sahnesteif, Joghurt und Mascarpone verrühren. Die Hälfte des Toppings auf eine Seite in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Das übrige Topping mit Himbeeren verrühren und auf die andere Seite des Spritzbeutels füllen (durch die Vorgangsweise des Abfüllens entsteht beim Aufspritzen ein zweifärbiges Topping). Das Topping statt dem Schoko-Topping auf die Muffins spritzen.