




Schokolade-Cupcakes

12 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

110 g weiche Butter
110 g Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Backkakao
2 EL Milch

Schokolade-Topping:

250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
150 g flüssige
Zartbitterkuvertüre

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse halbvoll 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. 20 Minuten

3 Schokolade-Topping:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Kuvertüre dazugeben und einrühren. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) auf die Muffins spritzen.



- 4 **Zum Bestreuen:**
Die Cupcakes mit Raspelschokolade bestreuen und kalt stellen.

