

Schokoladige Cupcakes im Becher

12 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Pariser Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre

Sandmasse:

75 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 ½ KL Dr. Oetker Backpulver
150 ml Buttermilch
100 g geriebene Kochschokolade

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Pariser Creme:

Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre unter Rühren im heißen Schlagobers auflösen. Die Creme in eine Rührschüssel geben und ca. 3 - 4 Std. kalt stellen.

2 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Buttermilch mit dem Kochlöffel unterheben. Die Schokolade unterrühren.

3 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: etwa 25 Minuten

4 Das Schoko-Obers mit dem Handmixer (Rührstäbe) zur Pariser Creme aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.



- 5 Zum Verzieren:
Die Cupcakes mit Streudekor bestreuen.

