


Chocoholic Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Muffinform (12er):**

12 Papierbackförmchen

Rührteig:

50 g Vollmilchschokolade

110 g weiche Butter oder
Margarine

110 g Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

1/2 TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

2 EL Milch

Topping:

25 g Kokosfett

140 g weiche Butter
(Zimmertemperatur)2 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding
Vollmilch Schokolade (je 150 g)
(Zimmertemperatur)

3 EL Dr. Oetker Kakao

20 g Puderzucker

Zum Verzieren:

50 g Vollmilchschokolade

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade raspeln. 12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Schokoladenraspel unterheben. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 20 Min.**

Küchlein in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Kokosfett erhitzen. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Pudding, Kakao und Puderzucker esslöffelweise nach und nach unter die Butter schlagen, so dass eine gebundene Masse entsteht. Darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben. Kokosfett auf einmal unter die Creme rühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen.

4 Verzieren:

Mit einem Sparschäler Hobel von der Schokolade abhobeln. Cupcakes mit den Schokoladenhobeln verzieren.