

# Cupcakes mit Schoko-Topping

Diese Cupcakes überzeugen mit einem schokolaigen Cupcake Topping. Cremiges Cupcake Topping Schoko selber machen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

3 EL Milch

3 Eier (Größe M)

### Topping:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

300 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Blätter

Zartbitter

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

### 1 Vorbereiten:

Für das Topping Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Kuvertüren-Sahne in eine Rührschüssel geben und in den Kühlschrank stellen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 EL in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Muffins aus der Form lösen und in den Papierbackförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Topping:

Kuvertüren-Sahne steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 13 mm) füllen und auf den Muffins verteilen.

#### 4 Verzieren:

Cupcakes mit Dekorblättern belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes sind einfriergeeignet.

