





# Cupcakes mit Schoko-Topping

Muffins mit Zartbitterschokoladen-Topping.

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

## 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.**

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.

