

Cupcakes mit Schokolade und Ingwer

Schnelle Törtchen mit Ingwer und Schoko-Topping

etwa 12 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

Topping:

300 g Schlagsahne

150 g Zartbitterschokolade

Rührteig:

110 g weiche Butter oder

Margarine

110 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

110 g Weizenmehl

½ TL Dr. Oetker Original Backin

2 TL gemahlener Ingwer

Zum Verzieren:

etwa 50 g Zartbitterschokolade

50 g kandierter Ingwer

1 Am Vortag:

Für das Topping Sahne aufkochen. Schokolade grob zerkleinern und darin schmelzen. Schokoladensahne über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Ingwer mischen und unterrühren. 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.

4 Topping:

Schokoladensahne mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und gleichmäßig auf die Küchlein spritzen.

5 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade dekorativ auf die Cupcakes sprenkeln und mit kandierten Ingwerstückchen belegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes lassen sich einfrieren.