





Schoko-Cupcakes mit Sahnehaube

Schokoladenmuffins mit kleinen Schokoladenstückchen und Sahne

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Teig:

200 g Vollmilchschokolade
100 g Butter
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 EL Dr. Oetker Kakao
150 ml Milch
2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 g Zucker
1 Pr. Salz

Topping:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Blätter
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen und **30 g der Schokolade** darin unter Rühren schmelzen. Papierbackförmchen in die Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin, Gustin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren. Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

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



3 Topping:

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

4 Verzieren:

Cupcakes mit den Dekorblättern belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes sind einfriergesegnet.
- Nach Belieben das Topping mit 1-2 Msp. Dr. Oetker Kakao verfeinern.

