

Schoko Cupcakes

Dunkle, saftige Schoko-Muffins, ein cremiges Topping mit Mascarpone und weißer Schokolade, dekoriert mit frischen Beeren und selbstgemachten Brushstrokes.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Brushstrokes:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Außerdem:

Backpapier

All-in-Teig:

125 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

15 g Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Topping:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

125 g Mascarpone

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

150 - 250 g gemischtes

Beerenobst, z.B. Himbeeren,

Blaubeeren, Johannisbeeren

Wie mache ich leckere Schoko Cupcakes mit Brushstrokes?:

1 Brushstrokes herstellen:

Die Kuvertüren grob hacken, jeweils in einen Einwegspritzbeutel oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Je eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und Kleckse auf einen Bogen Backpapier geben.



- ② Jeden Klecks mit einem Backpinsel ausstreichen und die Kuvertüre vollständig fest werden lassen.



- ③ Vorbereiten All-in-Teig:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen und die Kuvertüre grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- ④ All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Gehackte Kuvertüre kurz unterrühren. Den Teig in den Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 23 Min.

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ Topping zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Sahne und Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) in einem Rührbecher steif schlagen. Mascarpone und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe sehr cremig rühren. Kuvertüre gründlich unterrühren. Die Sahne kurz unter die Mascarponecreme heben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und als großen Tuff aufspritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



6 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen. Beeren verlesen und die Cupcakes mit den Brushstrokes und den Beeren nach Belieben verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brushstrokes lassen sich sehr gut mehrere Wochen vorher vorbereiten. Nachdem sie fest geworden sind, einfach kühl und trocken lagern.
- Die Muffins sind ohne Topping einfriergeeignet.
- Und hier gibt es weitere [Dekor-Ideen aus Schokolade](#).

