





Schoko-Erdnuss-Cupcakes

Mini-Schoko-Muffins mit cremigem Erdnuss-Topping

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:

75 g geröstete, ungesalzene Erdnusskerne
225 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 g Rohrzucker
2 EL Dr. Oetker Kakao
250 ml Sojadrink ungesüßt
2 EL Erdnusscreme

Topping:

100 g Erdnusscreme
300 g Dr. Oetker Creme VEGA
80 g Puderzucker
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Dr. Oetker Kakao
2 EL Sojadrink ungesüßt

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Erdnüsse fein hacken. 1 EL für die Dekoration beiseitelegen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **bis auf die Erdnüsse**, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Erdnüsse unter den Teig heben. Teig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

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

3 Topping:

Erdnusscreme, Creme VEGA, Puderzucker und Sahnesteif in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren. Creme halbieren. Eine Hälfte in einen kleinen Einwegspritzenbeutel füllen. Die andere Hälfte mit Kakao und Sojadrink verrühren und ebenfalls in einen kleinen Spritzenbeutel füllen. Einen großen Einwegspritzenbeutel unten aufschneiden und mit einer Sterntülle (Ø 7 mm) versehen. Bei den kleinen Spritzenbeuteln unten eine Ecke abschneiden und senkrecht nebeneinander in den großen Spritzenbeutel legen. Das Topping gleichmäßig auf die Muffins verteilen und mit gehackten Erdnüssen verzieren. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins kann man gut vorbereiten und auch einfrieren.