





Schoko-Herz-Cupcakes

Diese kleinen Schoko Cupcakes mit leckerem Schoko-Topping sind saftig und super lecker.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
3 EL Milch

Topping:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot
Zucker

Wie backe ich leckere Schoko-Herz-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

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



3 Topping zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker hinzufügen, kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verrühren. Geschmolzene Kuvertüre hinzufügen und zu einer cremigen Masse verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und dekorativ auf den Schokomuffins verteilen.

4 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Dann zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie dünn ausrollen und mit Ausstechern Herzmotive ausstechen. Herzen in Zucker drücken. Vor dem Servieren Herzen dekorativ auf die Schoko-Cupcakes legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Schoko-Flocken bestreuen.

