

Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes

Schwarzwälder Kirschtorte mal in klein. Schoko-Kirsch-Muffins mit sahnigem Frischkäse-Topping werden zum Klassiker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Topping:

200 g kalte Schlagsahne
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 - 2 EL Kirschwasser

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich selbst Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Etwa 12 Kirschen für die Dekoration beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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



② **All-in-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt Schokoraspel unterrühren. Zunächst 1 EL Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen. Darauf die Hälfte der Kirschen verteilen, dann den übrigen Teig gleichmäßig verteilen und zum Schluss die restlichen Kirschen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Topping zubereiten:**

Sahne mit Frischkäse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif zufügen und steif schlagen. Mit Kirschwasser abschmecken. Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und große Tuffs auf die Muffins spritzen.

④ **Verzieren:**

Kirschen auflegen und mit Raspelschokolade verzieren. Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping können Cupcakes bereits am Vortag gebacken werden oder auch eingefroren werden.
- Zum Verzieren kann man auch selbstgemachte Schokospäne nehmen. Dazu mit einem Sparschäler oder Messerrücken eines Tafelmessers von einem Stück Kuvertüre Späne abschaben.

