

Triple-Choc-Cupcakes

Hübsche Muffins mit zweierlei Topping.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Topping:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
200 g Schlagsahne

Rührteig:

100 g weiße Schokolade
75 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 ml Buttermilch

Schokoguss:

30 g Zucker
5 EL Wasser
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 Vorbereiten:

Am Vortag für das Topping Vollmilchkuvertüre grob zerkleinern. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Kuvertüren-Sahne in einen Rührbecher füllen und **über Nacht** zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

3 Rührteig:

Schokolade grob hacken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Schokolade kurz unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. 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.

4 Schokoguss:

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und so lange unter Rühren kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Die Kuvertüre zerkleinern und unter Rühren in der Zuckerlösung schmelzen, bis ein dicklicher, glänzender Guss entsteht. Den Guss abkühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank stellen.

5 Topping:

Kuvertüren-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Topping mit einem Löffel auf den Muffins verteilen und den Schokoguss daraufgeben. Cupcakes bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kuvertüren-Sahne evtl. durch ein Sieb geben.
- Verfeinern Sie das Topping mit 1 EL Rum oder Weinbrand.
- Servieren Sie die Cupcakes in Cupcake-Schürzen und mit Fähnchen zur Verzierung.
- Die Cupcakes können am Vortag zubereitet werden oder eingefroren werden.

