

Schoko Cupcakes

Wetter

Schokolade, Schokolade, heute spürt's Schokolade in jedem Winkel! Eine große Hilfe, hier für euch, bis ich ja bekommen Schokolade Fein. Wenn diese noch in ein kleines Müllchen mit einer Schokoladenabdeckung, bis ich in einem Schokoladenbeutel.

Cupcakes sind für sich eine perfekte Kleinportion in einer Tüte. In der Handfläche, aber köstlich sind sie eine Weile lang. Man kann jeden einzelnen Cupcake unterschiedlich dekorieren. Mit Zuckercreme (für die Kids), Obst, Schokolade oder verfeinerten Cupcakes Toppings. Auch bei den Cupcakes kann man variieren und muss nicht auf alle Pfeffer die gleiche Creme drücken. In der Tat, wenn man will, mit einem Pfeffer belegen, oder verfeinerten Cupcakes im Kaffeehaus.

Mein Müllchen war 2015 mit den von mir gebackenen Schoko Cupcakes.

Schoko Cupcakes

Zutaten:

Für 12 Stück
200 g Butter
120 g Zucker
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei

Creme:

200 g Butter
200 g Puderzucker
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei
1 E Ei

Butter unbedingt kaltlagern, auch und auch Eier, Zucker und Puderzucker feinsieben und gut unterrühren. Mehl, Kakao, Salz, Backpulver und Vanille vermischen und zusammen mit der Milch unterrühren.

In Cupcake Formchen füllen, damit es ein Aufbackblech gefüllt und den Ofen im 180 Grad stellen.

Für die Creme Butter schaumig schlagen und den Puderzucker und Vanille unterrühren. Das Schoko die geschlagene Butter unterrühren.

Die Creme in eine Spritzbeutel mit Sternzettel füllen und zum Dekorieren auf die Pfeffer drücken. Mit dem Sahneverlänger versehen.

TIPP: Sollte etwas Creme übrigbleiben kann man diese problemlos einfrieren. Bei Bedarf in Ballförmchen auffüllen lassen und mithilfe mit dem Puder ein wenig auflockern.