

Vanille Cupcakes

Wunderbare Vanille-Cupcakes mit viel Schokolade und Kakao. Mit diesem Rezept kann man Freunden oder der Familie eine schöne Überraschung bereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 TL	Backpulver
50 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei
30 g	Kakaopulver
200 g	Mehl
120 ml	Milch
1 Prise	Salz
250 g	Schokolade
1 Packung	Vanillezucker
140 g	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Für die Creme

100 g	Butter
160 g	Feinkristallzucker
300 ml	Milch
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Bei Zubereitung der **Vanille-Cupcakes** bitte darauf achten, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben. Zu Beginn Kakaopulver, Backpulver und Mehl in eine Schüssel sieben und mischen. Vanillezucker und Zucker in eine weitere Schüssel geben. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen belegen.
2. Ein Wasserbad aufsetzen. Die dunkle Schokolade in einen Schlagkessel geben und langsam über Dampf schmelzen lassen, dabei kontinuierlich rühren. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Ei und weiche Butter zur Zuckermischung geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach die Milch unterrühren. Das Mehlgemisch behutsam unterheben. Zum Schluss die flüssige Schokolade unterheben. Den Teig in die Mulden füllen (je zur Hälfte, da der Teig aufgeht). Rund 25 Minuten backen, herausnehmen und überkühlen lassen.
4. Das Topping herstellen: Den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsanleitung kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei ständig schnell rühren, sodass sich keine Haut bildet. Dann das Sahnesteif einrühren und noch kurziterrühren.
5. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und einige Minuten schaumig schlagen. Den Vanillepudding portionsweise auf niedriger Stufe unterrühren. Die Creme für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Abgekühltes Topping in eine Spritztüte mit dünner Tülle geben und die Cupcakes damit verzieren.

Tipp

Die Vanille-Cupcakes kann man zusätzlich mit Zuckergussdekor oder Schokoperlen verzieren.