Espresso-Cupcakes

Großartiges Rezept nicht nur für Kaffee-Junkies: leckere Espresso-Cupcakes, hier wunderschön mit Espressobohnen und Schokolade verziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

200 g	Butter
250 g	Zucker
3 Stk.	Eier
2 Tassen	Espresso
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
340 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom
1 Packung	Sahnesteif
200 ml	Schlagobers
2 EL	Nougat
5 EL	Schokoladensauce
12 Stk.	Kaffeebohnen
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Zu Beginn Espresso für die **Espresso-Cupcakes** machen. Anschließend den Espresso abkühlen. In der Zwischenzeit den Zucker und die Butter solange verrühren, bis eine schaumige Masse entsteht. Dann die Eier nach und nach hinzufügen und mit dem Espresso vermischen. Das Backrohr auf 180 Grad Umluf vorheizen.

2. Nun das Backpulver mit dem Mehl in einer zweiten Schüssel gut vermengen und das Ganze in kleinen Mengen unter die Eiermasse geben. Kleine Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs geben. Den Teig in die Förmchen schütten, danach das Muffinblech im Backrohr etwa 20 Minuten backen lassen. Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins vollständig erkalten lassen. Sind die Muffins noch zu warm, zerläuft die Mascarponecreme.

3. Für die Creme zuerst den Zucker und Mascarpone solange schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Jetzt den Espresso hinzugeben, das Ganze mit Kardamom und Zimt würzen. Nun Sahnesteif in das Schlagobers geben und wenn dieser sehr fest ist, unter die Creme mischen. Die Mascarponecreme mithilfe eines Spritzbeutels (glatte Tülle) dekorativ auf den Cupcakes anrichten.

Tipp

Die Espresso-Cupcakes können je nach Geschmack auch noch mit einem Löffel Nougat verfeinert werden. Hierfür den Nougat unter die Kaffeemischung mengen.