Kastanien-Cupcakes

Der Herbst kann kommen mit leckeren Rezepten! Die feinen Kastanien-Cupcakes versüßen jeden kalten Herbsttag und lassen trübe Stimmung gar nicht erst aufkommen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Öl
100 ml	Trinkkakao
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 EL	Backkakao

Für das Topping

0.5 l	Schlagobers (oder Patisserie Creme)
1 Packung	Sahnesteif
5 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Kastanienreis

Zubereitung

1. Für die **Kastanien-Cupcakes** zu Beginn den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und

Unterhitze). Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Anschließend die Eier mit dem Zucker auf höchster Stufe einige Minuten lang schaumig rühren. Trinkkakao und Öl auf niedriger Stufe abwechselnd unterrühren.

2. Mehl mit Backkakao und Backpulver in einer Schüssel versieben, dann mit einem Kochlöffel unter den Teig heben. Den Teig in die Muffinformen füllen (maximal dreiviertelhoch), auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Topping, Schlagobers (oder die Patisserie Creme) in eine Schüssel geben und steif schlagen, dabei Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, lange schlagen. Drei Viertel des Kastanienreises mit einer feinen Reibe in die Creme reiben und unterheben.

4. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Cupcakes damit garnieren. Den übrigen Kastanienreis für die Dekoration verwenden.

Tipp

Wenn die Kastanien-Cupcakes nicht für Kinder bestimmt sind, kann man das Topping nach Geschmack mit Likör oder Rum verfeinern.