

Kinder Schokolade-Cupcakes

Wer süße Cupcakes liebt, wird das Rezept von den Kinder Schokolade-Cupcakes bestimmt auch lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Zutaten

14 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

2 Tafeln	Kinder Schokolade-Riegel (je 100g)
150 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
250 ml	Buttermilch

Für die Creme

125 g	Frischkäse
60 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
230 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
75 g	Kinder Schokolade-Riegel

Für die Dekoration

Nach Belieben Kinder Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Kinder Schokolade-Cupcakes**, die Kinder Schokolade in kleine Stücke hacken.
2. Dann ein Muffinblech mit den Papierförmchen (oben gemessener Durchschnitt ca. 7,5 cm) auslegen. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Nun die Butter mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
4. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengt durch ein Sieb hinzufügen. Als nächstes den Teig langsam verrühren und dabei die Buttermilch einfließen lassen. Bitte nur so lange rühren, bis alle Zutaten gleichmäßig miteinander verbunden sind.
6. Danach die gehackte Kinder Schokolade unter den Teig heben.
7. Den fertigen Teig anschließend auf die Förmchen verteilen (ca. bis zu $\frac{3}{4}$ füllen) und dann im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Da die meisten Muffin-Bleche nur 12 Mulden haben, müssen 2 Muffins separat gebacken werden oder man stellt sie in feuerfesten Schälchen (zum Beispiel in Soufflé-Formen) daneben. Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Dann die Kinder Schokolade zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

9. Derweil den Frischkäse kurz glatt rühren.
10. Jetzt den Staubzucker (gesiebt) hinzufügen und unterheben.
11. Als nächstes das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen.
12. Nun das Obers unter die Frischkäse-Creme heben.
13. Dann die nicht mehr warme Kinder Schokolade unterheben. Das Topping sollte nun für ein paar Stunden in den Kühlschrank, bis es einen festeren Stand hat.
14. Danach die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins dressieren. Wer keinen Spritzbeutel besitzt, kann auch zur Not einen Gefrierbeutel verwenden oder noch einfacher, mit einem Löffel auf jeden Muffin einen Klecks Creme geben. Die Muffins sollten bis zum Verzehr wieder im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Servieren kann man die Cupcakes beliebig mit Kinder Schokolade dekorieren.

Tipp

Die Kinder Schokolade-Cupcakes schmecken natürlich auch ganz ohne Topping.