Marble Cupcakes

Wenn die Schokolade auf Vanille trifft, ergibt sich eine köstlich-süße Kreation von Marble-Cupcakes, der niemand widerstehen kann! Und mit diesem Rezept gelingen sie bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: F_A

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Cupcakes Teig

210 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz
115 g	Butter
200 g	Zucker
1 Stk.	Ei
2 TL	Vanilleextrakt
750 ml	Milch
20 g	Kakaopulver
1 EL	Milch

Für das Schokoladentopping

210 g	Staubzucker
20 g	Kakaopulver
1 TL	Vanilleextrakt

30 ml	Schlagobers
115 g	Butter
Nach Belieben	Salz

Für das Vanilletopping

115 g	Butter
210 g	Staubzucker
30 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für die **Marble-Cupcakes** zu Beginn das Backrohr auf 175 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen. Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und mit dem Schneebesen durchmischen. Die Butter in eine große, mikrowellen-geeignete Schüssel geben, Deckel aufsetzen und bei geringer Wattzahl schmelzen (alternativ in einem Topf auf dem Herd zerlassen). Den Zucker mit dem Schneebesen in die flüssie Butter einrühren. Für 1 Minute in den Kühlschrank zum Abkühlen stellen.

2. Danach das Ei zur Butter schlagen, Joghurt, Vanilleextrakt und eine 3/4 Tasse Milch zufügen und alles mit dem Schneebesen gut durchrühren, bis sich eine gleichmäßige, glatte Konsistenz ergibt. Nun die trockenen Zutaten nach und nach unter die feuchten Zutaten heben und gut vermengen. Eine 3/4 Tasse des Teigs entnehmen und in eine andere Schüssel umfüllen, mit dem Kakaopulver und 1 Esslöffel Milch gut verrühren.

3. In jede Mulde des Muffinblechs 1 Esslöffel von dem hellen Teig füllen, darauf 1 Esslöffel von dem dunklen Teig geben und dann mit hellem Teig auffüllen (die Mulden etwa 3/4 hoch befüllen). Auf mittlerer Schiene etwa 20 bis 25 Minuten backen (Stäbchentest durchführen). Blech aus dem Rohr nehmen und die Muffins in der Form komplett abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Toppings zubereiten: Für das Schokoladentopping den Staubzucker und das Kakaopulver durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Das Vanilleextrakt in das Schlagobers einrühren. Die Butter in eine weitere Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen. Nun abwechselnd die Kakaomischung und das Schlagobers unterrühren. Sobald alle Zutaten in der Schüssel sind, auf höchster Stufe 2 bis 3 Minuten cremig schlagen. Nach Geschmack etwas Salz mit einrühren.

5. Für das Vanilletopping die weiche Butter in eine Schüssel geben und wie beim ersten Topping gut schaumig rühren. Das Vanilleextrakt in das Schlagobers rühren und abwechselnd mit dem Staubzucker unter die Butter ziehen. Dann auf höchster Stufe cremig

aufschlagen. Nach Belieben ein wenig Salz unterrühren.

6. Die Toppings in Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen. Entweder beide Toppings nebeneinander in einen Beutel füllen um das Kombi-Frosting wie auf dem Bild zu erzielen, oder in zwei separate Spritzbeutel füllen und damit zwei unterschiedliche Cupcake-Varianten herstellen.

Tipp

Die Marble-Cupcakes schmecken noch besser, wenn man anstelle von Vanilleextrakt frisches Vanillemark verwendet.