

Schwarzwälder Kirsch Cupcakes

Die Schwarzwälder Kirsch Cupcakes sehen lecker aus, und schmecken auch so. Hier das Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

190 g	Mehl
4 EL	Kakaopulver
0.5 Packungen	Backpulver
80 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eier
110 ml	Vollmilch
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
350 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
100 g	Zucker
Nach Belieben	Schokoladenspäne
12 Stk.	Kirschen

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälder Kirsch Cupcakes** ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Milch unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakaopulver versieben, unter die Masse heben und zu einem Teig verrühren.

3. In die Muffinförmchen füllen und im Backofen 20-25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Schlagobers, Sahnesteif und Zucker steif schlagen, und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Cupcakes dressieren, mit Kirschen garnieren und nach Belieben mit Schokoladenspäne bestreuen.

Tipp