

## Scharzwälder 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.	<u>Eier</u>
110 ml	Vollmilch
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
350 ml	<u>Schlagobers</u>
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**