

Schoko-Cupcakes mit Buttercreme-Topping

Dieses einfache Rezept für leckere Schoko-Cupcakes mit Buttercreme-Topping ist auf jeder Party ein Highlight.

Verfasser: ChristophF

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

115 g	Butter ((Zimmertemperatur)
170 g	Kristallzucker
55 g	brauner Zucker
1 Stk.	Ei
60 g	Kakaopulver
120 g	Mehl (glatt)
1 TL	Vanillin Extrakt
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.25 TL	Salz
180 ml	Buttermilch
1 Stk.	Muffinform

Buttercreme Topping

300 g	Butter (zimmerwarm)
300 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Du möchtest **Schoko-Cupcakes** mit einem himmlischen **Buttercreme-Topping** zaubern?

Kein Problem! Folge einfach diesen Schritten: Als Erstes heizt Du das Backrohr auf 175 °C Heißluft vor und belegst eine Muffinblech mit Papierförmchen. Dann bereitest Du den Teig vor. Dazu vermischst Du Butter, Kristallzucker, braunen Zucker und Ei und rührst alles cremig. Gib Kakaopulver, Mehl, Salz, Backpulver, Vanilleextrakt und Natron hinzu und verrühre alles gut. Füge Buttermilch hinzu und rühre erneut, bis eine cremige Masse entsteht.

2. Jetzt kannst Du den Teig mit einem Eisportionierer in die Formen füllen und gleichmäßig verteilen. Backe die Cupcakes für 18-20 Minuten im Ofen und lasse sie danach auskühlen.
3. Für das Buttercreme-Topping rührst Du die Butter cremig, gibst Staubzucker und Vanilleextrakt hinzu und mixt alles gut durch. Füge Milch hinzu und rühre erneut, bis eine cremige Masse entsteht. Nun füllst Du das Topping in einen Spritzbeutel und trägst es auf die Cupcakes auf. Garniere sie zum Schluss mit Schokoladenraspeln und schon sind Deine Schoko-Cupcakes mit Buttercreme-Topping bereit zum Genießen.

Tipp

Die Schoko-Cupcakes mit Buttercreme-Topping sehen auch mit bunten Streuseln sehr hübsch aus.