Schoko-Cupcakes

Da werden nicht nur kleine Naschkatzen schwach: Zart-cremige Schoko-Cupcakes gelingen mit diesem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 TL	Backpulver
150 g	Butter
2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
150 g	Zartbitterschokolade
150 g	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Für die Creme

100 g	Butter
250 g	Schlagobers
160 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Cupcakes** das Backrohr auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech mit Förmchen belegen.

2. Die Schokolade mit der Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Eier und Zucker in eine Backschüssel geben und gründlich schaumig verrühren (mindestens 5 Minuten rühren). Dann Backpulver und Mehl unterheben. Zum Schluss die flüssige Schokolade unterheben. Den Teig in die Blechmulden füllen und etwa 25 bis 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Topping die Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit Butter und Schlagobers in einen Topf geben und einmal aufkochen. Dabei unentwegt rühren, bis die Schokomasse glatt und gleichmäßig ist. Für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Anschließend mit dem Rührgerät aufschlagen. Das Topping in eine Spritztüte füllen, mit dem Sternaufsatz auf die Cupcakes auftragen und servieren.

Tipp

Die Schoko-Cupcakes kann man beliebig verzieren, zum Beispiel mit Krokant- oder Zuckergussstreuseln, fein gehackten Nüssen, Kirschen etc.