Schokoladen-Cupcakes

Schnell gebacken, noch schneller vernascht: Rezept für köstliche Schokoladen-Cupcakes mit zartschmelzendem Frosting.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

30 g	Butter
50 g	Zucker
1 Stk.	Ei
50 ml	Milch
8 EL	Schokosauce
80 g	Mehl (glatt)
1 TL	Backpulver

Für das Frosting

80 g	Butter
50 g	Zucker
2 EL	Kakao

Zubereitung

1. Bei den **Schokoladen-Cupcakes** das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend ein spezielles Muffinblech gut einfetten oder mit Papierformen auslegen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die weiche Butter in eine Backschüssel geben und mit dem Zucker schaumig aufschlagen, das Ei unterrühren. Schokosauce und Milch

eingießen und mit verrühren. Zuletzt die Mehlmischung langsam unterrühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.

3. Die Mulden des Blechs jeweils zwei Drittel hoch mit dem Teig befüllen. Rund 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Die weiche Butter kräftig schaumig schlagen, danach langsam Zucker und Kakao mit einrühren. Nach persönlichem Geschmack kann man auch etwas mehr Kakao bzw. Zucker zufügen. Das fertige Frosting auf die abgekühlten Cakes auftragen (am besten mit einer Spritztüte).

5. Die Cupcakes bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Mit Dekorfiguren, Perlen und Streuseln aus Marzipan, Schokolade oder Zuckerguss lassen sich die Schokoladen-Cupcakes kreativ verzieren.