

# SchwarzwälderKirsch-Cupcakes

Die SchwarzwälderKirsch-Cupcakes machen der klassischen Torte Konkurrenz und sind mit diesem Rezept ruckzuck fertig!

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Lisa

## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Muffinform</a>
-----------------------------------

## Für den Teig

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 ml	Öl
100 ml	Trinkkakao
150 g	Mehl
2 EL	Backkakao
0.5 Packungen	Backpulver

## Für das Topping

0.5 l	<a href="#">Schlagobers</a> (oder Patisserie Creme)
1 Packung	Sahnesteif
5 EL	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Glas	Sauerkirschen (entsteint)
Nach Belieben	Schokostreusel

## Zubereitung

1. Für die **SchwarzwälderKirsch-Cupcakes** den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze) und das Muffinblech mit Papierformen auslegen. Die Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Anschließend Trinkkakao und Öl immer abwechselnd unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver und Backkakao in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Mit einem Teigspatel oder Kochlöffel unter den Teig heben. Den Teig gut halbhoch in die Formen füllen. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen das Topping zubereiten: Die Kirschen abtropfen lassen. Den Schlagobers (oder Patisserie Creme) mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen (mindestens 10 Minuten rühren). Die fertige Creme in eine Spritztüte geben und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen. Mit Schokostreuseln und Kirschen dekorieren.

## Tipp

Die SchwarzwälderKirsch-Cupcakes kann man auch mit jedem anderen Topping zubereiten, für die Dekoration frische Früchte verwenden etc.