

Weihnachts-Cupcakes

ca. 12 Stück



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

80 g Zartbitterschokolade (fein gerieben)
200 g Mehl
1 TL Lebkuchengewürz
1 Packung Backpulver
2 Eier
60 g Zucker
50 ml Öl
1 EL Rum
180 ml Milch

Zutaten für die Creme:

200 g weiße Schokolade (gehackt)
150 ml Schlagobers
50 g Butter



Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen. Die Eier und den Zucker mit Öl verquirlen. Die Mehl-Schokomischung rasch unter die Eimasse rühren, dabei den Rum und bei Bedarf noch so viel Milch zugeben, dass der Teig leicht vom Löffel reißt.

Den Teig in die Papierförmchen des Muffinblechs verteilen und im vorgeheizten Ofen bei circa 200°C etwa 20 Minuten backen. Die Muffins vorsichtig aus der Form heben und abkühlen lassen.

Für die Garnitur die Sahne aufkochen, kurz etwas abkühlen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Diese solange rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Butter zugeben.

Die weiße Schokomasse mit dem Mixer durchrühren, bis sie glänzt.

Im Kühlschrank zugedeckt halb fest werden lassen.

Die halb feste Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Muffins damit kreisförmig bespritzen. Für die restliche Dekoration sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Christina Dorn

