

Schokocupcakes

Zutaten:

Für den Teig:

60 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

175 g Mehl

30 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

½ TL Zimt, gemahlen

125 ml Milch

1 kleiner Schokoosterhase, zerkleinert (oder ca. 50 g Vollmilchschokolade, gehackt)

Für die Ganache:

200 ml Sahne

200 g Vollmilchschokolade

Für die Deko:

Zum Bestreuen: weiße Schokoladenraspeln

Und so geht es:

Gebt Papierförmchen in ein Muffinblech und heizt den Ofen auf 180° C Umluft vor.

Die Butter wird schaumig geschlagen. Dann gebt ihr den Zucker hinzu und verrührt alles ordentlich mit dem Schneebesen des Handrührgerätes. Gebt nach und nach die Eier hinzu und rührt diese gründlich in den Teig ein.

Vermischt Mehl, Kakao, Backpulver und Zimt miteinander und hebt diese Mischung dann nach und nach unter den Teig. Gebt dann die Milch dazu. Zuletzt gebt ihr die Schokolade hinzu.



Verteilt den Teig in den Förmchen und lasst sie ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem völligen Auskühlen dekoriert ihr sie mit der Ganache.

Und diese geht so:

Erhitzt die Sahne in einem Topf. Hackt die Schokolade klein. Wenn die Sahne anfängt zu kochen, nehmt ihr sie vom Herd und rührt die Schokolade unter bis diese vollständig geschmolzen ist.

Die Ganache muss nun abkühlen bis sie Kühlschranktemperatur erreicht hat. Dann wird sie noch einmal mit dem Handrührgerät aufgeschlagen bis sie eine cremige Konsistenz bekommt.

Gebt die Masse in einen Spritzbeutel und verziert die Cupcakes dann ganz nach Belieben.