

Double-Chocolate-Cupcakes für 6 Stück



für den Teig:

50 g Schokolade
60 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
35 g Sahne
70 g Mehl
½ TL Backpulver
30 g Schokodrops

für das Topping:

400 g weiße Kuvertüre
125 g Sahne

zum Verzieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g weiße Kuvertüre
Zuckerstreusel



So geht's

Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Zucker, Ei und Sahne in einer Rührschüssel aufschlagen. Die Schokobutter zugeben, kurz verrühren und Mehl, sowie Backpulver unterrühren. Zuletzt die Schokodrops unterheben.

Ein Muffinblech mit Förmchen auskleiden und diese zu etwa 2/3 mit dem Teig befüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca. 30 min backen.

Die Sahne in einem Topf erhitzen und die kleingehackte, weiße Kuvertüre hinzugeben. So lange verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Nun in eine kleine Rührschüssel umfüllen und im Kühlschrank erkalten lassen (mind. 1 h)

Die Muffins nun mit der Schoko-Sahne verzieren. Dazu die Masse mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf jeden Schokomuffin ein kleines Häubchen setzen. Wenn gewünscht mit kleinen Schokodreiecken verzieren (siehe unten).

Marmorierte Schokodreiecke:

Dunkle und helle Kuvertüre separat im Wasserbad schmelzen. Ein Brett mit Backpapier bereitstellen. Die dunkle Kuvertüre auf das Backpapier geben und leicht verstreichen. Die helle Kuvertüre Klekse als kleine Kleckse auf die dunkle Kuvertüre geben. Nun mit einem Schaschlik-Spieß marmorieren. Dazu kreisförmig von der hellen in die dunkle Kuvertüre fahren. Wenn gewünscht, kann nun noch Konfetti aufgestreut werden.

Nach dem vollständigen Erkalten (am Besten im Kühlschrank) mit einem warmen Messer in Dreiecke schneiden.