waskochen.ch

Schokolade-Cupcakes mit Deko

Zutaten

175 g Butter
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g Schokoladenpulver
250 g Mehl (sieben)
1 TL Backpulver (mit dem Mehl mitsieben)
2 EL sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL Wasser
1 dl Halbrahm

Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel weichrühren. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier dazugeben und weiterrühren, bis die Masse sehr hell und luftig ist. Schokoladepulver unterrühren.

2. Kaffeepulver in Wasser auflösen und mit dem Rahm mischen. Dann abwechslungsweise mit dem Mehl/Backpulver unter den Teig rühren.

3. Anstatt den Teig in eine Kuchenform zu füllen, füllt man ihn in Muffin-Förmchen. Nun diese Cupcakes in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten backen. (Die Muffins sind perfekt, wenn sie innen noch leicht flüssig sind).

Das wichtigste ist nun natürlich genügend Marzipan, um die Cupcakes nach Lust und Laune zu verzieren, sobald sie etwas ausgekühlt sind. Das Problem war nur, dass sich niemand getraut hat, die dann auch zu essen - na ja, zumindest anfangs, damit man sie noch etwas betrachten konnte...

Aus dem waskochen.ch-Blog Kitchen-Kids, von Selina und Anina — © 2009 waskochen.ch
Inspiration: Rezept «Mississipi-Cake» von Betty Bossi