



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

Devils Food Cake
 6 Eier
 250g brauner Zucker
 200g Zartbitterschokolade
 250g Butter
 1/2 Fläschchen
 Buttersvanillaroma
 300g Mehl
 50g Kakaopulver
 2 TL Backpulver
 1 TL Natron
 250ml Buttermilch
 Prise Salz

Cookie Dough
 350g Mehl
 200g brauner Zucker
 125g Butter
 1 TL Vanilleextrakt
 200g Zartbitter
 Schokoplättchen
 1 EL Salz
 50ml Milch

Cookie Dough Frosting
 125g Butter
 500g Frischkäse Pur
 Hälfte des Cookie Dough Teiges

REZEPT: COOKIE DOUGH CUPCAKES

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Für den Rührteig Eier und Zucker schaumig schlagen, flüssige Zartbitterschokolade, Butter, Buttersvanillaroma und Buttermilch dazu rühren
3. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz vermischen und alles nach und zum flüssigen Teig geben
4. Muffinformen fetten oder mit Muffinförmchen auslegen und mit je 1 1/2 EL Teig füllen
5. Für den Cookie Dough alle Zutaten miteinander mischen und den Teig anschließend in zwei Teile teilen
6. Mit dem ersten Teil kleine Bälle formen und je einen in den Muffinrührteig drücken
7. Cookie Dough Muffins für ca. 30-40 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen
8. Für das Cookie Dough Frosting den zweiten Teil vom Cookie Dough langsam(!) in der Mikrowelle oder warmen Ofen erhitzen. Hierbei alle 30 Sekunden herausnehmen, umrühren und die Konsistenz überprüfen. Sobald die Schokoplättchen schmelzen und der Teig aufgrund der enthaltenen Butter weich wird, Schüssel aus Mikrowelle/Ofen nehmen.
9. Weiche Butter mit dem Frischkäse schaumig schlagen, weichen Cookie Dough Teig zugeben und alles gut verrühren
10. Eine Tülle mit großer Öffnung wählen, Spritzbeutel füllen und Frosting auf die erkalteten Muffins geben

REICHT FÜR 24 STÜCK
 DAUERT 2 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Richtig fluffig werden Muffins, wenn Natron mit in den Teig kommt und erst am Ende flüssige und trockene Zutaten zusammen gemischt werden.

NOTIZEN

