

ZUTATEN

- 200g Mehl
- 50g Backkakao
- 2TL Backpulver
- 2TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 180g Zucker
- 2 Eier
- 50g Butter
- 100ml Buttermilch
- 50g Creme Fraiche
- 100ml Kirschwasser
- 1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350g)
- 250ml Cremefine zum Schlagen
- 20ml Puderzucker
- 20g Zartbitterschokolade

SCHWARZWÄLDER KIRSCH CUPCAKES

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Schokomuffins Mehl mit Backkakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen und Beiseite stellen. Zucker mit Eiern schaumig aufschlagen und anschließend weiche Butter, Buttermilch, Creme Fraiche sowie Kirschwasser zu einer glatten Masse verrühren. Mehl vorsichtig unterheben. Abschließend die Sauerkirschen über einem Sieb abtropfen lassen, 12 Stück Beiseite legen und den Rest unter den Schokoteig rühren
3. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und Teig auf die 12 Mulden verteilen. Im Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze zunächst 8 Minuten backen und anschließend den Ofen auf 180°C herunter schalten. Muffins weitere 7-8 Minuten fertig backen. Anschließend gut auskühlen lassen
4. Für die Sahne Cremefine mit Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die abgekühlten Muffins spritzen. Mit einer der übrigen Kirschen garnieren
5. Zum Abschluss Cupcakes mit Schokosplittern dekorieren: Hierfür einfach ein Stück Zartbitterschokolade in die Hand nehmen und mit einem normalen Gemüseschäler an den Rändern entlang fahren. Mit etwas Druck entstehen dann kleine Schokoröllchen die diese Schwarzwälder Kirsch Cupcakes optimal abrunden

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
DAUER: 0 STUNDEN 50 MINUTEN



NOTIZEN