

ZUTATEN

MUFFINS

- 2 Eier
- 150g Zucker
- 50g Butter
- 175ml Buttermilch
- 150g Mehl
- 40g Backkakao
- 5g Backpulver
- Prise Salz
- 100g Schokotropfen

COOKIE DOUGH

- 120g Mehl
- 1TL Backpulver
- 90g Butter
- 60g Zucker
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 100g Schokotropfen

CREME

- 1/3 des Cookie Doughs
- 250ml Sahne

SCHOKO COOKIE DOUGH CUPCAKES

1. Zutaten mindestens 3 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen!
2. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Für die Muffins Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, sowie Buttermilch zufügen und alles gut vermischen. Mehl mit Backpulver, Salz und Kakao vermischen und unter die flüssige Eier-Zucker Masse heben. Schokotropfen zufügen, kurz unterrühren
4. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und jedes Förmchen bis kurz unter den Rand füllen. Im Ofen zunächst bei 220°C 8 Minuten backen und den Ofen anschließend auf 180°C herunter stellen. Muffins weitere 12 Minuten backen und gut auskühlen lassen
5. Für den Cookie Dough alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges zu 12 kleinen Kugeln formen und diese Beiseite legen
6. Restlichen Cookie Dough mit 50ml flüssiger Sahne zu einem fließenden Teig verrühren. Übrige Sahne steif schlagen und Cookie Dough Sahne vorsichtig unterrühren
7. Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und vorne die Spitze großzügig abschneiden - ansonsten passen die Schokotropfen nicht hindurch
8. Auf jeden Muffin einen Klecks Cookie Dough Creme geben, Cookie Dough Bällchen darauf setzen und im Kühlschrank bis zum Servieren kühlen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN



NOTIZEN