

ZUTATEN

MUFFINS

2 Eier
150g Zucker
50g Butter
175ml Buttermilch
150g Mehl
60g Backkakao
2TL Backpulver
Prise Salz

CREME

400ml Sahne
300g Zartbitterschokolade
200g Milkschokolade
50g Butter

TOPPING

2EL Backkakao
24 Brombeeren

DOUBLE CHOCOLATE CUPCAKES

1. Zunächst die Schokoladencreme herstellen: Hierfür Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Schokolade, sowie Butter darin schmelzen. Gut verrühren und in eine Schüssel gießen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen

2. Währenddessen die Muffins backen: Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Eier, sowie Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, sowie Buttermilch zufügen und ebenfalls einrühren. Mehl mit Backpulver, Backkakao und Salz vermischen und zu den flüssigen zutaten geben. Kurz unterheben

3. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und Teig auf die 12 Mulden aufteilen. Im Ofen zunächst ca. 8 Minuten backen und die Temperatur anschließend auf 180°C Ober-/Unterhitze herunterschalten. Weitere 10 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen

4. Die Schokoladencreme aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät aufschlagen, sodass eine feste aber dennoch cremige Masse entsteht

5. Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Mit etwas Backkakao bestreuen und je zwei Brombeeren in die Mitte setzen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 4 STD 45 MIN)



NOTIZEN