



Benötigte Zutaten

Cupcakes

100 g **Premium Teebutter**
(Raumtemperatur)

140 g Zucker

Mark einer
Vanilleschote

2 Eier (Größe M)

130 ml **Premium Alpenmilch**

180 g Mehl

1 Prise Salz

1.5 TL Backpulver

Frosting (= Schokoladen-Ganache)

300 ml **Premium Schlagobers**

200 g Zartbitterschokolade

1/4 TL Sahnesteif (optional)

Toppings

Zucker nach Wahl

Cupcakes mit Schoko-Ganache

von Vicky von healthydreams.at

Anleitung

Frosting

1. Für das Frosting Schlagobers unter Rühren aufkochen lassen.
2. Danach den Topf beiseitestellen.
3. Schokolade hacken und mit einem Schneebesen in das heiße Schlagobers einrühren.
4. Masse in einen Behälter füllen und im Kühlschrank mindestens 3h kalt werden lassen.

Teig

5. Den Ofen auf 170°C O-/U Hitze vorheizen.
6. Die 12 Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen.
7. Nun Butter in Raumtemperatur mit Zucker etwa 3-4 Minuten schaumig schlagen.
8. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zur Butter-/ Zuckermasse hinzufügen und untermischen.
9. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Anschließend Eier und Mehlmischung abwechselnd unterrühren (Nicht übermischen; nur solange mixen bis eine homogene Masse entstanden ist).
10. Milch hinzugeben und gut verrühren.
11. Teig mit 2 Teelöffel, einem Eisportionierer oder einem Spritzbeutel gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.
12. Muffins im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Muffins wenige Minuten im Blech lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



Cupcakes verzieren

13. Das Frosting aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Mixer aufschlagen. Optional Sahnesteif einrühren.

14. Die Schokoladencreme in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häubchen auf die Muffins spritzen.

15. Die Cupcakes mit Zuckerstreusel servieren.



Ein Rezept von
Vicky von [healthydreams.at](https://www.healthydreams.at)