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

Schoko Cupcakes mit cremiger Ganache sind ein einfaches Rezept für alle Schokoladenliebhaber. Das Ganache-Rezept überzeugt mit zartschmelzender Schokolade und sorgt mit einem saftigen Teig für Cupcakes, die zu jedem Anlass passen. Ein gutes Muffins Rezept liefert eine fluffige Basis, egal ob als klassische oder Schoko Muffins Variante. Besonders das Frosting mit geschmolzener Schokolade und Sahne macht diese kleinen Kuchen zum Highlight für jeden Desserttisch. Für Backanfänger und Profis gleichermaßen bieten diese Cupcakes mit Topping zahlreiche Variationsmöglichkeiten: ob mit Buttercreme, weißer Ganache oder bunten Dekorationen für Kinder. Dieses Rezept ist einfach, schokoladig und unendlich vielseitig.

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 übermixen; 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.

Tipps für die perfekten Cupcakes:

Dekoration: Muffins lassen sich mit Zuckerstreuseln, Schokostückchen, Smarties oder weißer Schokoladenglasur verzieren – ideal, wenn Kinder mitbacken.

Reste verwerten: Übrig gebliebene Schokolade kann perfekt für Schokoladen Muffins, schnelle Schokocremes oder Toppings genutzt werden.

Saftigkeit: Besonders luftig werden Muffins durch die Kombination aus Butter, Sahne und frischen Eiern. Nur zwei Drittel der Muffinform füllen, damit sie optimal aufgehen. Für eine noch cremigere Konsistenz die Ganache vor dem Auftragen 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann aufschlagen.

Ein Rezept von
healthydreams.at