# Schoko Cupcakes

Hallo!
Schokolade, Schokolade, heute spielt Schokolade in meinem Rezept eine große Rolle. Wie Ihr wisst, bin ich ja bekennender Schokolade-Fan. Wenn dann noch so ein kleines Küchlein mit einer Schokocreme daherkommt, bin ich ja wahren Schokoladenhimmel.

Cupcakes sind für mich eine perfekte Alternative zu einer Torte. An Geburtstags- oder Kaffeetisch sind sie ein Blickfang. Man kann jedem einzelnes Cupcake unterschiedlich dekorieren. Mit Zuckerstreuseln (für die Kids), Obst, Schokolade oder selbstgebastelten Cupcake Toppern. Auch bei den Cremes kann man variieren und muss nicht auf alle Muffins die gleiche Creme dressieren. So hat man, wenn man will, mit einmal Muffins backen, viele verschiedene Cupcakes am Kaffeetisch.

Aber bleiben wir jetzt mal bei den von mir gebackenen Schoko Cupcakes.

## Schoko Cupcakes

## Zutaten:

Für 12 Stück

150 g Butter
3 Eier
170 g Zucker
1 EL Vanilleaucher
50 g Mehl
50 g Speisestärke
20 g Kakao
3 EL Milch

## Creme:

150 g Butter
250 g Frischkäse
150 g geschmolzene Zartbitter Kuvertüre
4 EL Puderzucker
Schokoröllchen

Butter schaumig schlagen, nach und nach Eier, Zucker und Vanilleaucher hinzugeben und gut unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao vermischen und zusammen mit der Milch unterrühren.

In Cupcake Förmchen füllen, diese in ein Muffinblech stellen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Für die Creme Butter schaumig schlagen und den Frischkäse und Puderzucker unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Zartbitter Kuvertüre unterheben.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sternchülle füllen und eine Cremehaube auf die Muffins dressieren. Mit den Schokoröllchen verzieren.

**TIPP:** Sollte etwas Creme übrigbleiben kann man diese problemlos einfrieren. Bei Bedarf im Kühlschrank auftauen lassen und nochmals mit dem Mixer cremig aufschlagen.