

Schoko Cupcakes

Wetter

Schokolade, Schokolade, heute spart! Schokolade in einem Rezept? Eine große No! In der Welt, Sie ist ja bekannter Schokolade. Was, wenn diese noch in ein kleines Rezept mit einer Schokolade abgeben, Sie ist in einem Schokoladenkuchen.

Cupcakes sind für sich eine perfekte Alternative zu einer Torte. In der Welt, Sie ist ja bekannter Schokolade. Was, wenn diese noch in ein kleines Rezept mit einer Schokolade abgeben, Sie ist in einem Schokoladenkuchen.

Bei Rezepten von 2015 bis heute sind alle geprüften Schoko Cupcakes.

Schoko Cupcakes

Zutaten:

Für 12 Stück
200 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Milch
100 g Schokolade
100 g Schokolade
100 g Schokolade

Creme:

200 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Milch
100 g Schokolade
100 g Schokolade
100 g Schokolade

Butter unbedingt kalt, auch und auch Fett, Zucker und Mehlzusatz sorgfältig und gut unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Mehl zusammen und zusammen mit der Milch unterrühren.

In Cupcake Formen füllen, dann in ein Backblech geben und bei 180°C im Ofen backen lassen.

Für die Creme Butter schaumig schlagen und die Puderzucker und Mehlzusatz unterrühren. Die Schokolade in geschälten Schichten unterrühren.

Die Creme in eine Spritzflasche mit Sternlöcher füllen und zum Dekorieren auf die Cupcakes streichen. Mit den Schokoladenkuchen servieren.

TIPP: Sollte etwas Creme übrigbleiben kann man diese problemlos einfrieren. Bei Bedarf in Backblechen aufbacken lassen und mithilfe mit dem Puder einweichen.