Cupcakes mit Schokostern und Schokobuttercreme

Von Kuchenfee



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKOKUCHEN

- **75 g** Zucker
- **75 g** Butter
- **75 g** Mehl
- **½ TL** Backpulver
- **30 g** Kakao
- **2** Eier
- **1 EL** Milch

CUPCAKES

- **160 g** Butter
- **160 g** Zucker
- **150 g** Mehl
- **4 g** Backpulver
- **3** Eier
- **2 EL** Milch

SCHOKOBUTTERCREME

- **100 g** Schokolade
- **150 g** Butter
- **300 g** Puderzucker
- **1 EL** Milch

Zubereitung

01 Backofen auf 160°C vorheizen, Papierförmchen in das Blech legen, quadratische Backform von 20 x 20 cm mit Backpapier auslegen.

02 Verrühre alle Zutaten für den Schokokuchen & streiche den Teig dann in die 20 x 20 cm Backform. Schiebe die Form dann in die vorgeheizten Ofen für ca. 15 min & lasse ihn vollständig abkühlen. Schneide dir dann mit einem Cookie ausstecher die Sterne aus & lege sie beiseite bis der Muffinteig fertig ist.

03 Gib alle Zutaten für die Cupcakes in eine Schüssel & verrühre sie rasch zu einem Teig. Gib dann einen Löffel des Teiges in jede Form & stelle einen Stern hinein. Gib dann recht und links vom Stern etwas Teig hinein das die Sterne gestützt werden und gib dann den restlichen Teig oben auf die Sterne. Backe die Cupcakes für ca 20 – 25 Minuten und lasse sie danach vollständig abkühlen.

04 Schmelze die Schokolade für die Buttercreme und stelle sie beiseite bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Gib dann Puderzucker und Butter in eine Schüssel und schlage diese zusammen auf bis sich alles gut verbunden hat, gib dann die Milch dazu und schlage diese auch nochmal mit ein. Zum Schluss gibst du dann die Schokolade hinzu und füllst die fertige Creme in einen Spritzbeutel und garnierst damit die kalten Cupcakes aus.