

Triple Chocolate Cupcakes

Von Kuchenfee

Schoko Cupcakes sind immer lecker, finde ich. Ein fluffiger Schokoteig, eine Schokocreme und eine tolle Schokoglasur - yum! Dreifach Schokolade, wer sagt da schon nein? Die Schokomuffins sind super saftig durch die Zusage von Buttercreme und Joghurt! Das Schoko Topping ist durch den Backkakao auch nicht zu süß sondern balanciert die geschmeidige Creme wunderbar aus. Auch die dunkle Kuchenglasur bringt noch wunderbare Schokolade daher und einen schönen Textur unterschied. Habt ihr Schokocupcakes schon mal selbst gemacht?



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

215 g	Mehl
5 g	Speisestärke
35 g	Backkakao
¾ TL	Natron
175 g	Butter
360 g	Zucker
1 Paket	Vanillinzucker
3	Eier
75 ml	Buttermilch
175 g	Griechischer Joghurt

TOPPING

1 Dose	Kondensmilch
	gezuckert
250 g	Butter
	weich
2 EL	Backkakao

GLASUR

200 g	Schokolade
	Zartbitter
2 TL	Öl
	oder Kokosfett

Werkzeuge

Waage
Cupcake Form
Gummilippe
Schüssel
Spritzbeutel
Spritztülle, Rund

Zubereitung

1. TEIG

- 01 Ofen vorheizen auf 175°C Umluft.
- 02 Butter, Zucker & Vanillinzucker fluffig aufschlagen. Ein Ei dazu geben und gründlich unterarbeiten & mit dem zweiten Ei wiederholen.
- 03 Trockenen Zutaten miteinander vermischen, Buttermilch & Griechischer Joghurt miteinander vermischen. Eine Hälfte der trocknen Zutaten auf die Butter-Zucker-Eier-Masse geben mit einer Hälfte der Flüssigkeit. Alles KURZ aber gründlich verrühren und jeweils die restlichen Zutaten dazugeben und wieder KURZ aber gründlich verrühren.



- 04 Die Masse in Cupcakeförmchen füllen (ca. 3/4 voll) und 20- 25 Minuten backen.

2. TOPPING

- 01 Butter für 10 Minuten cremig weiss aufschlagen bis sie fluffig ist.
- 02 Die Kondensmilch in einem dünnen Strahl einlaufen lassen während die Maschine weiter läuft. Die Creme solange schlagen bis alles geschmeidig zusammen kommt.
- 03 Den Backkakao auf die Creme sieben und unterrühren, dann in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren.



- 04 Vor dem glasieren müssen die Cupcakes 30 Minuten angefrohren werden.
- 05 Für die Glasur die Schokolade auflösen und mit dem Öl/Fett vermengen. Zum glasieren darf die Glasur nicht warm sein (!), Raumtemperatur ist optimal zur verarbeitung.

3. GLASUR

- 01 Die Glasur in ein Glas geben und die Cupcakes nacheinander darin eintauchen.



02 Dekorieren solange die Glasur noch soft/flüssig ist.

