

Das Geheimnis liegt im Inneren: Schoko-Cupcakes mit Cookie Dough Füllung

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für das Frosting

240 g Butter
1 Teelöffel Vanilleextrakt
120 g Mehl
125 g Puderzucker
4 Teelöffel Milch
Schokolade für die Deko

Für den Cookie Dough

55 g Butter
55 g Zucker
55 g Muscovado Zucker
1/2 Ei
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
85 g Mehl
1/4 Teelöffel Natron
1/2 Teelöffel Wasser
1/4 Esslöffel Speisestärke
80 g Schokoladendrops

Für die Schoko-Cupcakes

Schoko-Cupcake-Teig für 12 Portionen

Cupcakes sind mit Cookie Dough gefüllt. Ja, du hast richtig gehört! Du beißt rein und nach einem fluffigen Muffinteig trifft man dann auf halbgebackenen Cookie Teig. Du wirst sie lieben, überzeuge dich selbst.

- 1 -

Cookie Dough vorbereiten und aus dem Teig 12 Bällchen formen, kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen und Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 3 -

Schoko-Cupcake-Teig vorbereiten, mit 2/3 der Mischung die Papierförmchen gleichmäßig füllen.

- 4 -

Cookie Dough Bällchen aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der Cupcakeförmchen in den Schokoteig geben. Mit dem restlichen Schokoteig die noch zu sehenden Cookie Dough Bällchen vollständig bedecken.

- 5 -

Im heißen Ofen 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

- 6 -

Für das Frosting in einer Schüssel Butter mit einem Handmixer cremig schlagen, Vanilleextrakt mit 2 TL Milch unterrühren. Mehl nach und nach dazugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist. Puderzucker unterrühren. Sollte das Frosting zu fest sein, nochmals 2 TL Milch dazugeben.

Sie sehen ganz unscheinbar aus, doch in ihrem Inneren haben sie es faustdick hinter den Ohren! Diese kleinen

Das Geheimnis liegt im Inneren: Schoko-Cupcakes mit Cookie Dough Füllung

- 7 -

Frosting in einen Spritzbeutel geben und die Cupcakes damit verzieren. Schokolade fein hacken und über das Frosting streuen.