

## Donauwellen Cupcakes - Klassiker mit Schokohut!

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 16 Portionen

#### Für den Teig

125 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
110 g Zucker  
3 Eier  
180 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
2 Esslöffel Milch  
1 Teelöffel Kakao  
1/2 Glas Kirschen

#### Für die Haube

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
50 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g weiche Butter  
350 g Zartbitterkuvertüre  
3 Esslöffel Öl

#### Besonderes Zubehör

Muffinform (für 12 Muffins)

Ab heute trägt die Donauwelle Hut! Saftiger Teig, getoppt von cremigem Puddinghäubchen und einem Mantel aus knackiger Schokolade. In Form dieser

verführerischen Cupcakes präsentiert sich der bekannte Klassiker in neuem Gewand. Pssst... - dass sich fruchtige Kirschen im Boden verstecken, soll ein Geheimnis bleiben!

- 1 -

Ofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl und Backpulver vermengen. Abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse heben.

- 4 -

Teig in 2 Hälften teilen. Kakao in eine Hälfte rühren.

- 5 -

Je 1 Esslöffel hellen und dunklen Teig sowie 3 Kirschen in die Papierförmchen geben, Kirschen leicht in den Teig drücken. Im heißen Ofen 18 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Creme Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, mit Folie abdecken und kaltstellen.

- 7 -

Butter mit einem Handmixer aufschlagen. Pudding löffelweise unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die Cupcakeböden spritzen, 30

## Donauwellen Cupcakes - Klassiker mit Schokohut!

Minuten kaltstellen.

- 8 -

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Öl einrühren, in hohes Gefäß füllen und etwas auskühlen lassen.

- 9 -

Cupcakes über Kopf mit der Cremehaube in die Schokolade tauchen und aushärten lassen.

Damit deine kleinen Törtchen auch garantiert gelingen, verrät dir Céline alle [Tipps und Tricks für die perfekten Cupcakes.](#)