

## Schoko-Cupcakes für echte Chocoholics

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

18  
Min.

NIVEAU



Muffinform (für 12 Muffins)

Außen Schokolade, innen Schokolade, oben Schokolade, unten Schokolade - überall Schokolade! Diese Schokobömbchen trösten über jeden Schmerz hinweg, schmecken aber auch ganz wunderbar, wenn du die großen und kleinen Freuden des Lebens genießen möchtest. Hallo Schokohimmel!

- 1 -

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

- 2 -

Für die Muffins Kokosöl, Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen.

- 3 -

Mehl mit Natron, Backpulver, Kakao und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel Eier und Eigelb mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen.

- 4 -

Geschmolzene Schokolade zur Eier-Mischung geben und verrühren. Mehl und Sour Cream abwechselnd unterheben. Nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Kaffee unterrühren.

- 5 -

Teig in die Muffinform füllen und im heißen Ofen 16-18 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Für das Frosting Zucker, Kakao und Salz mischen. Butter

### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Für den Teig

3 Esslöffel Kokosöl  
115 g Butter  
100 g Schokolade  
225 g Zucker  
2 Eier  
1 Eigelb  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
90 g Mehl  
1/2 Teelöffel Natron  
1 Teelöffel Backpulver  
55 g Kakao  
1/2 Teelöffel Salz  
115 g Sour Cream  
1/2 Tasse(n) Kaffee (alternativ heißes Wasser)

#### Für das Frosting

115 g Butter  
500 g Zucker  
90 g Kakao  
2 Esslöffel Sour Cream  
3 Esslöffel Milch  
1/4 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

#### Besonderes Zubehör

## Schoko-Cupcakes für echte Chocoholics

schaumig schlagen und Zucker-Kakao-Mischung langsam einrieseln lassen. Milch, Sour Cream und Vanilleextrakt unterrühren, kurz aufschlagen.

- 7 -

Frosting in einen Spritzbeutel geben, auf die Cupcakes spritzen und dekorieren.