

Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cupcakes

150 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 ml Kirschwasser
300 g Kirschgrütze
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
20 g Schokoraspeln

Der große Bruder ist zum Glück nicht mehr wegzudenken von unserer Kuchentafel. Im Kleinformat macht sich der Klassiker aber ebenso gut. Dass die süßen Cupcakes mit fruchtig-cremiger Füllung aus Sahne und Kirschgrütze geschmacklich einfach himmlisch sind... gar keine Frage. Und dann sind sie auch noch so schön handlich, dass man sie mit einem Haps verputzen kann.

- 1 -

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 °C/ Umluft 150 °C). Je 1 Papierbackförmchen in die Mulden einer Muffinform setzen.

- 2 -

Schokolade grob hacken, mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Anschließend die geschmolzene Butter in eine Rührschüssel füllen und kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Eier unter die Schokolade rühren. Mehl und Backpulver mischen. Ebenfalls unterrühren.

- 4 -

Teig in die Förmchen verteilen und ca 20. Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

- 5 -

Sobald die Muffins ausgekühlt sind, jedes Küchlein in der Mitte längs aufschneiden. Die unteren Hälften mit etwas Kirschwasser beträufeln, 1 EL Kirschgrütze und 1 EL Sahne darauf verteilen und die obere Hälfte auflegen. Zum Schluss etwas Sahne auf den Deckel geben und mit Schokoraspeln garnieren.