

Schokolade-Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

180 g Mehl

150 g Zucker

50 g dunkle Schokolade, in Würfeli

2 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

2 Prisen Salz

2 Eier

1 dl Milch

100 g Butter, flüssig, abgekühlt

150 g dunkle Schokolade, in Stücken

Wasser, siedend

150 g Doppelrahm-Frischkäse
(Philadelphia)

1 Beutel weisse Kuchenglasur
(ca. 125 g), geschmolzen

essbarer Goldspray

- Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
- Eier, Milch und Butter daruntermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cupcakes herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser abgiessen, Frischkäse begeben, glatt rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Cupcakes spritzen.
- Eine kleine Ecke vom Glasurbeutel abschneiden. Mit der Hälfte der Glasur kleine Gitter auf ein Backpapier giessen, trocknen lassen, mit Goldspray besprühen, Cupcakes damit verzieren.

Tipp: 1 EL gehacktes Orangeat unter den Teig ziehen. Frischkäse mit wenig Rum aromatisieren.

