



# Himbeer-Schokoladen-Cupcakes

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	210 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Kakaopulver	40 g
Backpulver	0.75 TL
Eier	2 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Buttermilch	150 ml
Sonnenblumenöl	150 g
Espresso	40 ml
Himbeeren, frisch	300 g
Zitronen	1 St.
Speisestärke	20 g
Wasser	50 ml
Mascarpone	250 g
Puderzucker	60 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	6 TL
Schokolade, Zartbitter	20 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform, Dosierflasche, Eisportionierer

### 1. Schokoladenmuffin

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und lege ein Muffinbackblech mit Papierförmchen aus.

Verrühre 150 g Zucker mit dem Salz, Mehl, Kakao und Backpulver in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen. Füge die Eier, 1 TL Vanilleextrakt, die Buttermilch, das Sonnenblumenöl und den Espresso hinzu und rühre die Zutaten mit dem Schneebesen kurz ein, bis sich alles verbunden hat. Verteile den Teig mit einem großen Eisportionierer gleichmäßig in den Papierförmchen, sodass sie zu 3/4 gefüllt sind. Backe die Muffins etwa 25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

Tipp: Statt Espresso kannst du auch heiße Milch oder heißen Kakao verwenden.

### 2. Himbeerfüllung

Gib in der Zwischenzeit die Himbeeren mit dem Zitronensaft in einen Topf, zerstampfe sie und lasse sie aufkochen. Füge 60 g Zucker hinzu, verrühre die Stärke mit dem Wasser und gib nun alles in den Topf. Lasse den Himbeerpudding kurz aufkochen. Fülle ihn in einen großen, tiefen Teller und decke ihn direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse die Fruchtfüllung abkühlen. Die Muffins und die Himbeerfüllung sollten nun ganz kalt sein.

### 3. Himbeer-Vanillecreme

Verrühre den Mascarpone mit 1 TL Vanilleextrakt, Puderzucker und 4 Esslöffeln der Himbeercreme in einer großen Schüssel. Gieße die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle sie kurz in den Kühlschrank.

### 4. Fülle die Cupcakes

Stich mit einem Apfelentkerner ein Loch in jeden Muffin und fülle hier die übrige Himbeerfruchtfüllung ein. Das geht am besten mit einer Dosierflasche oder einem Gefrier-/ Spritzbeutel. Fülle die Himbeer-Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer Blütentülle (oder Sterntülle) ein und spritze sie nun dekorativ auf die Muffins.

### 5. Dekoration

Setze eine Himbeere auf die Creme und rasple die Schokolade mit einem Sparschäler darüber. Stelle die Cupcakes bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	26 g