



Mini-Cupcakes im Eisbecher

Zeit gesamt
🕒 40min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	170 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	0.5 TL
Natron	0.25 TL
Eier	2 St.
Tonkabohnenpaste	0.5 TL
Sonnenblumenöl	150 ml
Buttermilch	60 ml
Waffelbecher	42 St.
Schlagsahne	50 g
Schokolade, Weiß	100 g
Butter	100 g
Puderzucker	50 g
Vanilleextrakt	1 TL
Frischkäse, natur	350 g
Zuckerstreusel	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

2. Cupcakes

Vermische Zucker, 1 Prise Salz, Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in einer Schüssel. Gib die Eier, Tonkapaste, das Öl und die Buttermilch in eine separate Schüssel und verrühre sie ebenfalls. Füge den Inhalt der beiden Schüsseln zueinander und verbinde die Zutaten kurz mit einem Kochlöffel.

Stelle die kleinen Waffelbecher auf ein Backblech mit Dauerbackfolie. Fülle den Teig mithilfe eines kleinen Eisportionierers oder einem Spritzbeutel etwa bis zur Hälfte in die Eisbecher. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

3. Creme

Koche die Sahne in einem Topf auf. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die weiße Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Stelle die Schokoladensahne in den Kühlschrank, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt 3-4 Minuten weißcremig. Füge die abgekühlte Schokoladensahne hinzu und rühre sie ein. Gib den Frischkäse ebenfalls dazu und rühre die Creme kurz geschmeidig. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle. Spritze sie auf die Muffins und streue die Zuckerstreusel darauf. Serviere die Cupcakes sofort oder stelle sie bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Tipp: Ohne die Creme sind die Muffins auch zum Mitnehmen super geeignet.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	69 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	1 g