Mokka-Cupcakes

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	4 TL
Butter	170 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	50 ml
Puderzucker	150 g
Frischkäse, natur	100 g
Aprikosenkonfitüre	12 TL
Schokoladenstreusel, Vollmilch	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Tasse, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Tasse 2 TL Kaffeepulver mit 1 EL heißem Wasser verrühren, abkühlen lassen. In einer Schüssel 125 g Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Kaffee zufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch kurz unter den Teig rühren.

2. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und Teig darin verteilen. Im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

3. Inzwischen übriges Kaffeepulver erneut mit 1 EL heißem Wasser anrühren und etwas abkühlen lassen. Puderzucker sieben.

4. In einer Schüssel übrige Butter mit Frischkäse, Puderzucker und Kaffee verrühren und kühl stellen.

5. Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit einem Teelöffel Muffins etwas aushöhlen und mit Aprikosenkonfitüre füllen. Mokkacreme cremig aufschlagen und in einen Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und Creme auf die Cupcakes geben. Mit Schokoladenstreusel bestreuen und Mokka-Cupcakes servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal
Kohlenhydrate	137 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	42 g