

Triple Chocolate Mini Cupcakes

ergibt ca. 34 Stück

110g Mehl
60g Zucker
65g Butter
2 El Vanillezucker
1 Tl Backpulver
1 El Kakao
2 Eier
50g Zartbitterschokolade
einige El Schokostreusel oder Schokoraspeln

2 Tafeln weiße Schokolade
65g Butter
1 Prise Salz
einige Tropfen Vanilleextrakt oder -aroma
1 Becher Schmand



Ein Minimuffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Butter und die Schokolade separat voneinander schmelzen und Mehl, Backpulver und Kakao zusammen mindestens einmal sieben.

Die Eier mit dem Zucker hell cremig aufschlagen. Dann erst die Butter und danach die Mehlmischung in kleinen Portionen hinzu geben. Zuletzt die Schokolade und die Streusel nur kurz unterrühren.

Fertig ist schon der Teig. In jedes Förmchen ungefähr einen gehäuften Teelöffel Teig geben und das Ganze dann ca. 10-12 Minuten backen, bis bei einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt.

Die Küchlein aus dem Muffinblech nehmen, damit sie schneller auskühlen und schon direkt mit der Herstellung des Frostings beginnen.

Dafür Schokolade und Butter getrennt voneinander schmelzen und in einer großen Rührschüssel miteinander mischen. Salz und Vanille hinzugeben und die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (dabei hin und wieder durchrühren).

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Tippt man mit dem Finger hinein, sollte sich die Temperatur der Masse neutral anfühlen. Dann darf der Schmand dazu und das Frosting für die Mini Cupcakes ist schon fertig zum Aufspritzen. Einfach in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wunsch geben und einen großzügigen Tuff auf die Cupcakes spritzen.

Jetzt nur noch dekorieren, wie es gerade passt. Ich habe mich ganz puristisch für weißen Glitzerzucker entschieden, Mädchen mögens ja, wenn es ein bisschen funkelt, oder? Der ein oder andere Cupcake durfte sich sogar noch über ein kleines Schokoladenherz freuen, da ist die Romantik wohl ein wenig mit mir durchgegangen, huii.