



Schoko-Tannenbaum Cupcakes

Zutaten für ca. 12 Cupcakes

Schoko-Muffins

- 75 g weiche Butter
- 120 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 100 g Frischkäse
- 40 g dunkler Backkakao
- 160 g Mehl
- 2 gestrichene Teel. Backpulver
- 100 g Milch

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform mit goldfarbenen Papierförmchen bestücken. Butter und Zucker sehr schaumig schlagen. Nach und nach die Eier untermixen. Den Frischkäse kurz untermischen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und den Kakao über die Masse sieben und zusammen mit der Milch untermischen. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Das klappt besonders sauber mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle. Die Muffins ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen (Stäbchenprobe machen). Abkühlen lassen.

Schoko-Tannenbäume

- 12 fertig gekaufte Eiswaffeln
- 130 g geschmolzene dunkle Kuvertüre

- 70 g geriebene dunkle Kuvertüre

140 g Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. 80 g Kuvertüre mit einer Reibe oder Raspel (Microplane o. ä.) mahlen. Die schräge Öffnung der Eiswaffeln (so vorhanden) vorsichtig in kleinen Stückchen abbrechen, damit die Tannenbäume später gerade stehen. Die so vorbereiteten Eiswaffeln mit Kuvertüre bestreichen und anschließend rundherum mit der geriebenen Schokolade bestreuen. Hinweis: Die Kuvertüre darf dabei nicht zu heiß sein, damit die Schokoflöckchen nicht schmelzen!! Vorsichtig auf ein Rost stellen und trocknen lassen.

Frosting.

- 85 g Butter (Raumtemperatur)
- 100 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- echte Vanille oder -extrakt

Die Butter mit dem Puderzucker und der Vanille hellschaumig mixen. Den Frischkäse vorsichtig mit einem Schneebesen oder einem Teigschaber unter die Buttercreme rühren. Nicht zu sehr rühren!! Das Frosting in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und ggf. noch einmal kurz in den Kühlschrank legen.

Fertigstellung.

Das Frosting in Tupfen auf den Muffins verteilen und die vorbereiteten Schokowaffeln darauf platzieren. Die Cupcakes mit goldenem Perlglanzpuder und kleinen goldenen Perlchen bestreuen. Eine Zuckerkugel auf die Spitze kleben (... das kann man auch lassen, wenn man seine Nerven schonen möchte :-D).

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016