

# Schokokuss – Cupcakes

## mit Himbeerfüllung



### Einkaufsliste:

#### Für den Teig

100g Mehl  
50g Kakao  
150g Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
2 Eier  
25g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)  
100g Buttermilch (70g Buttermilch + 30ml Espresso)  
2 TL Vanilleextrakt  
100g Sprudelwasser  
40g Zartbitterschokolade

#### Für die Himbeerfüllung

200g Himbeeren (TK)  
1,5 EL Zucker  
1 EL Wasser  
½ EL Zitronensaft  
2 TL Speisestärke  
2 TL Wasser

#### Für die Schaumkuschaupe

3 Eiweiß  
200g feinsten Zucker od. Puderzucker  
½ TL Weinsteinbackpulver

1 Pck. Dunkle Kuchenglasur (z.B. Pickerd)

### So wird's gemacht

Backofen auf 170°C vorheizen, ein Muffinblech mit Förmchen auslegen. Zunächst die Zartbitterschokolade sehr fein hacken. Für den Teig die trockenen Zutaten, also Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel miteinander vermischen. Nun Eier, Öl, Buttermilch, Vanilleextrakt und Sprudelwasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Zuletzt die Schokolade unterheben.

Die Muffinförmchen zu ca. 3/4 vorsichtig mit einem Eisportionierer oder Esslöffel mit dem Teig befüllen. Die Teigmenge reicht für ca. 16 Muffins. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Muffins aus dem Ofen holen, kurz in der Form abkühlen und anschließend auf dem Rost komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Himbeeren zusammen mit Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen, anschließend durch ein Haarsieb streichen, um ein Püree zu erhalten. Das Püree wieder in den Topf füllen, Speisestärke mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter die Himbeeren rühren. Nun das Püree nochmals aufkochen, bis die Masse etwas andickt, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Mit einem Apfelfentkerner Löcher aus den Muffins stechen (bitte nicht komplett bis zum Boden) und mit 1-2 TL Himbeerpüree befüllen. Die Löcher wieder mit dem kleinen, äußeren Teil des Stößels verschließen, damit später kein Püree an die Creme kommt.

Für die Schokokuss-Haube die Eiweiße zusammen mit dem Salz und Zucker in eine Metallschüssel geben und diese über einem leicht köchelnden Wasserbad ca. 5 Minuten erhitzen (die Schüssel darf das Wasser nicht berühren!). Hierbei mit dem Schneebesen rühren. Das Weinsteinbackpulver hinzugeben und solange weiterrühren, bis die Masse 71°C erreicht hat und sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Schüssel vom Herd nehmen und die Masse mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer für weitere 5-6 Minuten aufschlagen, bis sie sehr dick und glänzend ist. Nun in einen Spritzbeutel mit großer runder oder französischer Tülle füllen.

Mit dem Spritzbeutel eine Schokokuss-Haube auf die Muffins spritzen und diese für mind. 30 Minuten im Kühlschrank kühlstellen.

Anschließend die Schokoglasur schmelzen, in ein hohes Glas füllen und die Cupcakes einzeln darin eintauchen. Wer mag kann sie jetzt noch mit bunten Streuseln verzieren. Kuchenglasur trocknen lassen und servieren.

Tipp: Für einen noch schokoladigeren Geschmack 30ml Espresso und nur 70g Buttermilch anstelle der 100g Buttermilch in den Muffin-Teig geben.