Cupcakes mit zweierlei Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Hier ist Schokolade „Programm“, kleine Köstlichkeiten zum Verwöhnen

Zutaten

- Für 20 Mini - Cupcakes:
- 100 g schwarze Schokolade mit 72% Kakaogehalt
- 2 El frisch gekochter Espresso
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 60 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 15 g Mehl
- Für den Überzug / Belag:
- 150 g weiße Schokolade
- 150 ml Sahne
- 1/2 Tl Vanillezucker
- 2 El Cointreau oder Grand Marnier
- Schokoladespäne für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Muffin Blech oder die kleinen Gebäckförmchen und Kapseln bereitstellen, den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Schritt2

Die schwarze Schokolade zerbröckeln und mit dem Espresso übergießen, den Zimt und die Butter dazu geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt3

In einer zweiten Schüssel die Butter mit den Eiern, Zucker und

Schritt4

1 Prise Salz auf dem Wasserbad cremig - dicklich aufschlagen; das dauert etwa 5 - 6 min.

Schritt5

Die Schokoladen und Eiermasse mischen und das Mehl darüber sieben, unter rühren.

Schritt6

Die Förmchen knapp unter dem oberen Rand füllen und etwa

Schritt7

15 min. auf der mittleren Schiene backen. Heraus nehmen, aus den Förmchen lösen, auskühlen lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit die zerbröckelte weiße Schokolade und den Vanillezucker mit der heißen Sahne übergießen, etwas stehen, auflösen lassen

Schritt9

Den Orangenlikör dazu geben, glatt rühren, im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt10

Danach mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe, nur ganz kurz aufschlagen und die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle geben.

Schritt11

Die ausgekühlten Cupcakes "üppig" ausspritzen und mit Schokoladen Spänen ausgarnieren, bis zum Servieren kalt stellen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** cupcakes, gebäck, schokolade

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cupcakes-mit-zweierlei-schokolade/