

# Schwarze Schokoladen Cupcakes/Muffins mit weißer Schokolade glaciert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Truffes-Cupcakes, einfach köstlich

## Zutaten

- Für 20 Mini - Cupcakes:
- 100 g schwarze Schokolade mit 70% Kakaoanteil, grob gebrochen
- 2 El Espresso
- 1 Messerspitze Zimt
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 60 g Zucker, braun
- 1 Prise Salz
- 15 g Mehl
- Für die Glasur:
- 150 g weiße Schokolade, grob gebrochen
- 150 g Rahm
- 1/4 Tl Vanillepaste oder Pulver
- Schokoladespäne für die Deko

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Cupcake Teig:

### Schritt2

Ein Mini Muffin Blech oder die Gebäckförmchen mit Backkapseln auslegen, den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

### **Schritt3**

Die Schokolade mit der Butter, Espresso und dem Zimt über heißem Wasserbad schmelzen lassen und glatt rühren.

### **Schritt4**

Die Eier mit dem Zucker ebenfalls über dem Wasserbad dicklich aufschlagen, die Eier gut ausgaren. Beides mischen und das Mehl unter rühren.

### **Schritt5**

In die Förmchen füllen, etwas unter dem oberen Rand, für 15 min. auf der mittleren Schiene backen.

### **Schritt6**

Danach vorsichtig aus der Form nehmen und erst einmal auskühlen lassen.

### **Schritt7**

Die Glasur:

### **Schritt8**

Die Sahne mit der Vanillepaste kurz aufkochen und über die gebrochene Schokolade gießen. 10 min. auflösen, anschließend glatt rühren und im Kühlschrank total auskühlen lassen.

### **Schritt9**

Mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe vorsichtig aufschlagen; nicht zu lange, sonst gerinnt die Creme.

### **Schritt10**

In einen Spritzbeutel mit rinder Lochtülle geben und die Cupcakes "ausspritzen". Mit Schoko - Spänen garniert, servieren.

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** cupcakes, muffins, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarze-schokoladen-cupcakesmuffins-mit-weisser-schokolade-glaciert/>