

Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes

Küche Backen, Desserts

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
12 STÜCK	30 MINUTEN	20 MINUTEN	30 MINUTEN

Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g dunkle Schokolade
- 100 g weicher brauner Zucker
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille, gemahlen
- 3 EL Kakaopulver
- 100 ml Milch
- 1 Glas Süßkirschen (ca. 350 g Abtropfgewicht)
- 80 ml Kirschsafte (von den abgetropften Kirschen, falls aus dem Glas)
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Zucker, weiß
- 2 EL Kirschwasser (optional)
- 300 ml Schlagsahne
- 1 TL Sahnefestiger
- Schokoraspel zum Verzieren

Anleitungen

1. Butter im Wasserbad bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Die dunkle Schokolade fein hacken, zur geschmolzenen Butter hinzu geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen; Muffinblech einfetten.

3. Mehl, Backpulver, Salz, Vanille und Kakaopulver in einer Schüssel vermischen.

4. Die abgekühlte Schokomasse und den braunen Zucker in eine Rührschüssel geben und 2-3 Minuten schlagen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eier nacheinander hinzugeben und gut verrühren.

5. Mehlmischung und Milch im Wechsel nach und nach zur Schokomasse geben und unterrühren.

6. Den Teig in die Muffinform geben, dabei die Mulden zu gut zwei Drittel füllen.

7. Muffins auf der mittleren Schiene des Backofens für ca. 20 Minuten backen (Holzstäbchentest!). Die fertigen Muffins in der Form auf einem Kuchengitter etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.

8. Die abgekühlten Muffins aus der Form nehmen und - am besten mit einem Melonenkugelausstecher - kleine Kuhlen aushöhlen. Dabei nicht zu tief gehen und ausreichend Rand stehen lassen!

9. Die Kirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen! Zum Verzieren 12 Kirschen beiseite stellen. Je 2-3 Kirschen in die Cupcake-Kuhlen geben.

10. Vom Kirschsafft 80 ml abnehmen, in einem kleinen Topf erhitzen. Zucker und Speisestärke vermischen, zum Saft geben und kräftig verrühren. Alles aufkochen und rühren, bis der Saft beginnt, zu binden. Kirschwasser zum Schluss (optional) unterrühren.

11. In jede Kirsch-Kuhle ca. 1 EL der Flüssigkeit geben.

12. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und auf die Cupcakes spritzen. Mit je einer Kirsche und Schokoraspeln verzieren. Kühl aufbewahren.