



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/>