Schoko-Cupcakes

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Schokolade, Vollmilch	50 g
Butter	150 g
Zucker	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Milch	75 ml
Schokolade, Zartbitter	150 g
Schlagsahne	200 g
Honig	1 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Vollmilchschokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserdampf schmelzen.

2. In einer Schüssel 125 g Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Flüssige Schokolade langsam zugeben und zügig unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch unter den Teig rühren.

3. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und Teig in die Mulden füllen. Muffins im Ofen ca. 30 Min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen Zartbitterschokolade hacken. In einem Topf Sahne, übrige Butter und Honig aufkochen. Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Masse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

5. Wenn die Creme zäh und streichfähig ist, auf die Cupcakes streichen. Mit Schokoladenstreusel verzieren und Schoko-Cupcakes bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g