

Schoko-Cupcakes mit samtiger Vanillecreme

Zubereitung: 25 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 45 min (ohne Kühlzeit)

Zutaten für 12 Cupcakes:

Für den Teig:

80 g Butter, weich

120 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (Kl. L)

130 g Mehl

3 g Backpulver

½ TL Natron

35 g Backkakao

125 ml Buttermilch, zimmerwarm

Für das Topping:

340 ml Milch

30 g Stärke

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

35 g Zucker

2 Eigelbe (ca. 35 g)

1 Prise Salz

180 g Butter, zimmerwarm

Besondere Werkzeuge:

Schneebeesen einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Milch, Eigelbe, Vanille, Speisestärke, den Zucker und das Salz mit einem Schneebeesen sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer kräftig rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 miniterrühren und köcheln lassen, damit der Geschmack der Speisestärke etwas verkocht wird. Aufpassen, dass der Pudding nicht anbrennt!

Nun die Herdplatte ausschalten und den Pudding in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. So bleibt der Pudding nun für mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur stehen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen oder dünn mit etwas Butter einpinseln.

Für den Teig nun die weiche Butter mit Zucker und Vanille 3 min weißcremig rühren. Anschließend das Ei hinzugeben und weiterschlagen bis sich das Ei gut verteilt hat. Nun werden die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Natron und Kakao zur restlichen Masse gesiebt (!). Die zimmerwarme Buttermilch dazugießen und alles erst bei langsamer Stufe und anschließend bei schneller Stufe miteinander verrühren. Die Zutaten müssen sich gut miteinander verbunden haben, jedoch bitte nicht

zu lange rühren, da sonst das Backtriebmittel an Wirkung verliert. Und das wollen wir ja nicht. ;-) Wir wollen ja einen fluffigen Schokoteig.

Den Teig nun in die Muffinförmchen füllen und im Backofen bei mittlerer Schiene circa 20 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Sobald sie fertig sind, ein paar Minuten in der Form ruhen lassen. Danach die Muffins herausholen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Um die Buttercreme fertig zu stellen, die Butter mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine 5 min weißcremig aufschlagen. Anschließend esslöffelweise den Pudding zur Butter hinzufügen. Es ist wirklich sehr wichtig, dass Butter und Pudding dieselbe Raumtemperatur angenommen haben! Ansonsten kann die Creme gerinnen und sieht unschön aus.

Die fertige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Cupcakes spritzen. Bei Bedarf die Cupcakes nun kaltstellen. Vor dem Verzehr jedoch daran denken, dass die Creme der Cupcakes nicht zu kalt/hart sein sollte. Darum am besten 15 bis 30 min vorher aus dem Kühlschrank holen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥