

REZEPT MIT VIEL LIEBE

SCHOKOLADEN – CUPCAKES MIT ERDBEERFÜLLUNG UND SCHOKOLIERTEN ERDBEEREN

Für 12 Cupcakes

180 g	Zucker
1 ½ EL	Vanillezucker
1	Ei
180 g	Mehl
40 g	Kakao
2 ½ TL	Backpulver
¼ TL	Salz
50 g	Butter
1 dl	heisses Wasser
1,5 dl	Rahm

Für die Füllung:

100 g	Erdbeerkonfitüre
100 g	Erdbeeren
2 Blatt	Gelatine

Für das Topping:

2 EL	Kakao
200 g	weiche Butter
250 g	gesiebter Puderzucker

Für die schokolierten Erdbeeren:

12	Erdbeeren
50 g	Kochschokolade



Zucker, Vanillezucker und Ei hell und sehr schaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und unter den Teig heben. Butter schmelzen, mit dem Rahm vermischen und mit dem heissen Wasser in den Teig rühren. 12 Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und zu zwei Dritteln mit Teig füllen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen, in der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen Erdbeeren waschen, rüsten und in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Mixstab pürieren und die Konfitüre dazugeben, umrühren.

Die gut ausgedrückte Gelatine in einem Esslöffel kochendem Wasser verflüssigen und unter die Erdbeermasse geben.

Butter schaumig rühren, mit dem Kakaopulver vermengen und cremig rühren. Den Puderzucker unter die Masse heben. Die Masse in einen Spritzsack füllen.

Die 12 Erdbeeren waschen, abtrocknen. Die Kochschokolade über dem Wasserbad schmelzen, die Erdbeeren bis zur Mitte in die flüssige Schokolade eintauchen und auf einem Teller auskühlen lassen Den oberen Teil der ausgekühlten Cakes abschneiden und mit der Füllung dick bestreichen. Den Deckel wieder aufsetzen.

Als Vollendung mit dem Spritzsack das Topping auf den Cupcake setzen. Zusammen mit der schokolierten Erdbeere anrichten und servieren.