

Kakao-Cupcakes mit Schokocreme-Garnitur (am Vortag zubereiten)

für 12 Stück

Zutaten:

Kakaoteig:

- 75 g weiche Butter
- 140 g Zucker*
- 3 Eier
- 1 Prise Vanillepulver*
- 225 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver*
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Meersalz*
- 150 ml Buttermilch

Schokocreme:

- 200 ml Schlagsahne
- 2 gehäufte EL Bio Cocoba Nuss-Nougat-Creme*

Zubereitung:

Schokocreme

Bio Cocoba Nuss-Nougat in der Schlagsahne erwärmen und darin auflösen.
Über Nacht kühl stellen.

Kakaoteig

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Ein Cupcake- oder Muffin-Backblech (12 Mulden) mit passenden Papierförmchen auslegen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen sieben, damit der Teig gleichmäßig fein wird. Salz untermischen. Die Mehlmischung und die Buttermilch im Wechsel nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung rühren, damit ein glatter Teig entsteht.

Teig in die vorbereiteten Papierförmchen geben und im Backofen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Schokosahne aufschlagen und mit der Spritztüle auf die Cupcakes dekorieren.

*Zutaten gibt es im Weltladen Schongau

Das Team des Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!