



Rezept für 12 Stück

Cupcake *Schokowolke & Himbeercreme

Zutaten

100g	weiche Butter
280 g	Dark Muscovado (alternativ brauner Zucker)
2 Eier	Gr. L
175 g	Mehl
1 Prise	Salz (gerne auch Chilisalz)
1/2 TL	Backsoda
8 g	Kakaopulver
125 g	Schokolade (mindestens 53 % Kakaoanteil)
165 ml	Milch
250 g	Himbeeren



...los geht's....

Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen bestücken.

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen

Butter mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Eier in einem Schüsselchen kurz anschlagen und unter die Buttermischung heben. Mehl, Backpulver, Backsoda, Salz und Kakaopulver auf den Teig sieben und mixen, aber nur kurz, dass sich alles gerade so zusammengefügt hat.

Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch und dem restlichen Zucker in einem Topf langsam zum Kochen bringen. **Tipp♥** Beständig rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Eine Prise Chilisalz hinzufügen (wenn vorhanden). Langsam die heiße Schokolade in den Teig geben und mixen. **Tipp♥** Mit einem Teigschaber an den Schüsselseiten und -boden entlang schaben, damit sich alles gut vermengt hat.

Mit der noch warmen Teigmischung nun die Papierförmchen zu 2/3 füllen. Anschließend in jedes Förmchen 2 -3 Himbeeren fallen lassen.

...und ab in den Ofen!

15-20 Minuten backen. **Tipp♥** Holzstäbchenprobe.

Cupcakes kurz in der Form abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

...in der Zwischenzeit die Himbeercreme zubereiten...