



## Rezept für 12 Stück

### Cupcake °Miecke

#### Zutaten

100 g	zerlassene Butter
160 g	brauner Zucker
2 Eier	Gr. L
175 g	Mehl
1 Prise	Salz (gerne auch Chilisalz)
½ TL	Backsoda
8 g	Kakaopulver
125 g	Schokolade (mindestens 53 % Kakaoanteil)
165 ml	Mandelmilch (alternativ: Milch)
6	Kugeln Giotto °Cioccolato (alternativ: Lindor Kugel Dark 60% °Lindt/Sprüngli oder Ähnliches)



...los geht's....

Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen bestücken.

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

**Tipp♥** Den Boden der Muffinmulden mit einer Schicht Reiskörnern auslegen, das verhindert, das Durchfetten der Papierförmchen.

Zerlassene Butter (etwas abgekühlt) mit der Hälfte des Zuckers in eine Teigschüssel geben und verrühren. Eier hinzufügen sowie Mehl, Backpulver, Backsoda, Salz und Kakaopulver auf die Masse sieben und mixen. Aber nur kurz, dass sich alles gerade so zusammengefügt hat (etwas fest und evtl. bröckelig).

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 kurz abgekühlte, aber noch warme Schokolade in den Teig geben und untermixen. Auch jetzt nur solange, dass sich alles gerade eben zu einem homogenen Teig verbunden hat.

**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 eine halbe Kugel Giotto versenken (während des Backens drücken sich diese wieder etwas hoch und werden sichtbar).

...und ab in den Ofen!

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

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

...nur noch verzieren...♥...viel Spaß...