

# BROMBEER-CUPCAKES

Zubereitungszeit: 30 min - Backzeit: 20-25 min -Menge: 12 Cupcakes

## -ZUTATEN-

<b>Creme:</b> 200 g Sahne (mind. 32 %) 200 g Zartbitterschokolade 125 g Butter (Raumtemperatur) <b>Dekoration:</b> 12 Brombeeren	<b>Teig:</b> 125 g Butter (Raumtemperatur) 120 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier (Größe M) 120 g Weizenmehl 1 TL Backpulver 80 g flüssige Schokolade  12 Brombeeren
---	---

## -ZUBEREITUNG-

### Creme:

1. Zuerst bereitest du die Creme vor. Dazu hackst du die Zartbitterschokolade klein (oder du verwendest Schokotropfen) und gibst sie in eine Schüssel.
  2. Dann kochst du die Sahne kurz in einem kleinen Topf auf.
  3. Die aufgekochte Sahne gießt du dann über die Zartbitterschokolade und verrührst alles mit einem Teigspatel, bis eine homogene Masse entstanden ist.
  4. Decke die Oberfläche der Schokosahnemischung mit einer Frischhaltefolie ab und stelle die Schüssel für ca. 30 min in den Kühlschrank (während du wartest, kannst du den Teig für die Cupcakes schon vorbereiten).
12. Schlage ca. 5 min die Butter weißcremig und füge anschließend die kalte Schokosahne-mischung hinzu. Schlage alles für ca. 5 min cremig locker auf.

Tipp: Wenn sich die Creme nicht aufschlagen lässt, liegt es wahrscheinlich daran, dass die Schokosahnmischung noch zu warm ist. Stell sie einfach nochmal kurz in den Kühlschrank.

## Creme:

13. Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor.

14. Schmilz die Zartbitterschokolade (gehackt oder Schokodrops) über einem Wasserbad. Dazu nimmst du einen kleinen Topf mit Wasser und setzt eine passende Schüssel (natürlich nicht aus Plastik ;) ) auf den Topf. Die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren. Darin schmilzt dann die Zartbitterschokolade.

15. Rühre die Butter mit dem Zucker cremig, bis sich der Zucker mit der Butter gut verbunden hat (ca. 5 Minuten).

16. Füge dann das Salz hinzu.

17. Rühre nun nach und nach die Eier unter die Masse, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

18. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre beides kurz unter den Teig.

19. Nun hebst du die flüssige Zartbitterschokolade unter den Teig.

20. Dann geht es ans Portionieren. Damit das besser gelingt, arbeite ich am liebsten mit einem Spritzbeutel. Aber du kannst auch einen Eisportionierer oder einfach zwei Löffel nehmen. Nun füllst du den Teig in deine Cupcakeförmchen und legst in die Mitte jeweils eine abgewaschene Brombeere hinein.

21. Nun schiebst du die Cupcakes in den vorgeheizten Backofen für circa 20-25 Minuten, bis diese durchgebacken sind. Das kannst du am besten mit der Stäbchenmethode testen. Einfach ein Holzstäbchen in den Cupcake stecken, und wenn beim Rausziehen kein Teig mehr dran klebt, ist es gut durchgebacken.

22. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, lass sie auskühlen.

## Dekoration:

23. Anschließend füllst du die Schokocreme in einen Spritzbeutel, der mit einer Sterntülle versehen ist. Wenn du keinen Spritzbeutel hast, dann füll einfach die Creme in einen Gefrierbeutel und schneid unten eine Ecke ab.

24. Jetzt bringst du die Creme auf den Cupcake auf. Zum Schluss wird oben auf den Cupcake eine Brombeere als Deko draufgesetzt. Fertig sind die Brombeer-Cupcakes!

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 