

GEWÜRZKUCHEN-CUPCAKES



ZUTATEN

FÜR DIE CUPCAKES

300g Mehl
150g Rohrohrzucker
4 EL Backkakao
1 Pack. Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskat
50g fein gehackte Schokolade
1 Ei (Größe L)
375ml Milch
150ml Sonnenblumenöl

UND DAS TOPPING

250 ml Schlagsahne
1/2 Pack. Sahnesteif
2-3 EL Kakaopulver
Deko-Sternchen
24 Giotto-Kugeln "Spekulatius"

UND SO WIRD'S

GEMACHT: Zunächst fettet Ihr am besten die Cupcake-Förmchen mit etwas Butter ein und streut diese leicht mit Mehl aus. Den Backofen dann auf ca. 175-180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Dann das Mehl mit dem Zucker, dem Kakao- und Backpulver, Salz, der fein gehackten Schokolade und den Gewürzen mischen und beiseitestellen. In einer anderen Rührschüssel die Milch mit dem Ei sowie dem Öl, mit Hilfe eines Handrührgeräts, gründlich verquirlen. Jetzt nach und nach die Mehlmischung hinzugeben und ebenfalls kurz unterrühren.

Der Teig ist fertig und kann nun vorsichtig in die Cupcake-Förmchen gegeben werden. Sobald der Teig gleichmäßig verteilt ist, diesen für ca. 45 Minuten im Backofen ausbacken lassen. Ihr könnt hier am besten die Stäbchenprobe machen, damit die Küchlein noch schön saftig bleiben. Die gebackenen Cupcakes stürzen und auf einem Ofenrost auskühlen lassen.

Für das Topping nun die Sahne aufschlagen, den Kakao und das Sahnesteif einrieseln lassen und in einen Spritzbeutel geben. Nun vorsichtig auf die Cupcakes geben und zum Schluss mit den goldenen Deko-Sternchen sowie den Giotto-Kugeln dekorieren.