

OSTER-CUPCAKES

Schoko-Espresso



Zutaten

Teig:

- 100 g Butter
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 35 ml Espresso
- 60 ml Milch
- 12 Schokoladeneier eurer Wahl

Topping:

- 200 g Sahne
- 35 ml Espresso
- 300 g Zartbitterschokolade
- Schokohasen, essbares Ostergras, dragierte Schokoladeneier

Zubereitung:

Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, dann einzeln die Eier zufügen. Mehl, Kakao und Backpulver vermengen und zu der Butter- Eier-Masse geben. Nach und nach den Kaffee und die Milch zufügen. Teig in die Muffinförmchen füllen und je ein Schoko-Ei in die Mitte drücken und anschließend wieder mit Teig verstecken, damit diese nicht verbrennen.

Dann bei 175 °C Heißluft für 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Derweilen die Sahne und den Espresso vermengen und in der Mikrowelle oder auf dem Herd aufkochen lassen. Anschließend die Kuvertüre unter die Espresso-Sahne mischen bis alles zu einer homogenen Masse geworden ist. Diese wandert dann für 30 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank. Die abgekühlte Ganache nun mit einem Schneebesen in der Küchenmaschine zu einer spritzfähigen Masse aufschlagen. Das dauert so ca. 10 Minuten.

Die Ganache mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Cupcakes verteilen und nach belieben mit dem Ostergras, den Hasen und, oder den Eiern dekorieren.

www.tevi-technikwelt.de
Entdecke die Möglichkeiten