

Cherry Chocolate Cupcakes

Zutaten (ca. 18 Stück):

Muffins:

- 250 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 200 g Schokolade
- 90 g Zucker
- 2½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 80 ml Öl
- 250 g Buttermilch
- 1 Glas Sauerkirschen

Topping:

- 400 g Frischkäse
- 200 g weiße Schokolade
- 4 TL Sofortgelatine



Muffins:

Schokolade zerkleinern und mit dem Mehl, Backpulver und Natron vermischen.

In einer zweiten Schüssel das Ei verquirlen und Zucker, Öl und Buttermilch zugeben und gut verrühren.

Die beiden Mischungen zusammenfügen und gut verrühren, abgetropfte Kirschen unterheben.

In Muffins-Förmchen füllen.

Bei 180°C Umluft ca. 20 - 25 min backen.

Topping:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, alle Zutaten vermischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse abkühlen lassen und anschließend die Muffins damit verzieren.

Fertige Muffins im Kühlschrank aufbewahren.

Mirjam Otto Cupcakes