



SCHOKOLADE-CUPCAKES MIT HEIDELBEER-TOPPING



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cupcakes bleiben länger saftig
- Flaumige Konsistenz



40



mittel

Tipps

Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	
5	Ei(er)
250 g	Butter, geschmolzen
200 g	Weissmehl, glatt
1 Pkg.	Backpulver
0.5 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Kakaopulver
2 EL	Stärke, z.B. Maizena
1 Prise(n)	Salz
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
150 g	Zucker
	Butter, für die Form

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
60 g	Zucker
200 g	Heidelbeeren
100 g	Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit QimiQ Saucenbasis und geschmolzener Butter gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Kakaopulver, Maisstärke und Salz dazumischen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip, Zucker und Heidelbeeren zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die geschmolzene Butter untermischen.
7. Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren und gut durchkühlen lassen.