



SCHOKOLADECUPCAKES MIT EINFACHEM SCHOKOLADETOPPING



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Gelingsicher
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

114 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

68 g Butter, weich

114 g Zucker

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

Prise(n) Salz

3 Stück Eigelb

90 g Eiweiss

114 g Weissmehl

36 g Kakaopulver

0.5 Pkg.

[päckchen] Backpulver

FÜR DAS TOPPING

180 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

365 g Zartbitterschokolade, gehackt

27 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit der Buttermasse vermischen.
4. Aus dem Eiweiss einen Eischnee zubereiten und unter die Buttermasse heben.
5. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen, in die Masse einsieben und untermischen.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
7. Für das Schokoladetopping QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Puderzucker unterrühren.
8. Schokoladecreme kalt stellen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.