



# 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

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>5</b>	Ei(er)
<b>250 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>200 g</b>	Mehl, glatt
<b>1 Pkg.</b>	Backpulver
<b>0.5 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>50 g</b>	Kakaopulver
<b>2 EL</b>	Maisstärke
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>150 g</b>	Zucker
	Butter, für die Form

### FÜR DAS TOPPING

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>60 g</b>	Zucker
<b>200 g</b>	Heidelbeeren
<b>100 g</b>	Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit QimiQ Sahne-Basis 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.