

Rezept

Richtig dunkle Cupcakes mit Kokos-Icing

Die Cupcakes sind so schokoladig, sie passen einfach perfekt zu unserer Kokos-Creme, die man ganz einfach zu einem richtig guten Icing verarbeiten kann.

Vorbereitungszeit: 60 min

Kochzeit: 20 - 25 min

Kochzeit: 160° C min

Portionen: etwa 14 Cupcakes

Schwierigkeitsgrad: mittel

Checkliste

- 3/4 cup ungezuckertes Schokoladenpulver
- 3/4 cup Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 175 gr Butter
- 1 cup Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier (L)
- 1/2 cup Sour Cream
- 1 Tüte Schokoladentropfen

1. Zucker, Eier und Butter gut miteinander verquirlen
2. Anschließend Mehl, Backpulver, Vanilleextrakt und Schokoladenpulver unterrühren.
3. Danach Sour Cream unterheben und Schokoladentropfen unterheben.

Kokos - Icing

- 150 gr Zucker
- 2 Eiweiß (Größe L)
- etwa 250 gr Kokos - Creme

1. Zucker und Eiweiß über dem Wasserbad gut verquirlen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Anschließend die Masse gut steif schlagen
3. Nach und nach die zimmerwarme Kokos-Creme wie bei einer Buttercreme unterheben.
4. Über Nacht in einem Spritzbeutel kalt stellen und Cupcakes dekorieren und garnieren (Himbeeren oder Zuckerkugeln sind toll).

eigenes Rating:

