



Schwarzwälder - Kirsch - Cupcakes

Rezept für 12 CupCakes

125 g	weiche Butter
125 g	Zucker
2	Eier (Größe L)
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 EL	Kakao (ungesüßt)
50 g	Zartbitter Schokolade geschmolzen
1 Glas	Schattenmorellen
30 ml	Kirschwasser

Kirschwasser zum Betreufeln der CupCakes

300 ml	Sahne
1 Pk	Sahnesteif
2 EL	Kirschwasser
1 EL	Zucker
	Schokoladenspähne

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier, Mehl, Kirschwasser, Backpulver und Kakaopulver in einer Rührschüssel zu einer Rührschüssel zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokolade unterziehen und zum Schluss die abgetropften Kirschen unterheben. (12 Stück für die Deko aufbehalten)

Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen. (Tip: mit einem Eisportionierer gehts prima!) Die Cupcakes bei 180°C etwa 25 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen)

Nachdem die Cupcakes ausgekühlt sind, kann man sie - je nach Belieben - mit Kirschwasser betreufeln. Dann die Sahne mit dem Zucker aufschlagen. Sahnesteif dazu geben und das Kirschwasser unterrühren. Mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Schokoladenspähne darüberstreuen und mit einer Kirsche verzieren.



Dazu empfehlen wir

Kirschbrand