

## **Chocolate Heaven Cupcakes (12 Stück)**

**von Annemarie Frenke aus Münster**

### **Zutaten für den Teig:**

180 g Mehl  
150 g Zucker  
35 g Backkakao  
½ TL Back Soda  
¼ TL Backpulver  
¼ TL Salz  
110 ml Buttermilch  
110 ml Öl  
120 ml kalter Espresso (oder Kaffee)  
1 Ei Gr. L  
Außerdem:  
Muffinblech und Muffinförmchen

Den Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen. Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Kakao, Soda, Backpulver, Salz) durch ein Sieb geben und in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Die feuchten Zutaten (Buttermilch, Öl, Espresso, Ei) in einer kleineren Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Nun die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und gerade so lang mixen, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig (ohne Klümpchen) verbunden haben. Den Teig in ein Muffinblech geben und die Mulden bzw. Muffinförmchen etwa zu 2/3 befüllen. Das Blech auf mittlerer Höhe in den Backofen schieben und etwa 22 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und ggf. 1-2 Minuten länger backen lassen. Je nach Ofen kann die Backzeit variieren. Cupcakes abkühlen lassen.

### **Zutaten für das Cupcake Topping:**

350 ml Milch  
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver  
1-2 EL Zucker  
250 g Butter (Zimmertemperatur)  
Nach Bedarf 1-2 EL Kakaopulver

250 ml Milch aufkochen, die restliche Milch mit Zucker und Puddingpulver vermengen. Unter die aufgekochte Milch rühren und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen, abkühlen lassen. Den fertigen Pudding kurz aufschlagen bis er eine geschmeidige Konsistenz bekommt. Die Butter cremig schlagen, bis zu 3 Minuten, dann erst den erkalteten Pudding esslöffelweise dazugeben. Sollte die Buttercreme noch nicht genug schokoladig

sein, einfach etwas Kakao untermixen. Die fertige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Aufsatz oder Tülle geben und die abgekühlten Cupcakes damit dekorieren.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**