

DOUBLE-CHOCOLATE MINI-CUPCAKES

Double-Chocolate Mini-Cupcakes

... mit einem Hauch von Gold...

Für unsere Party-Gäste gab es die frischen zitronigen Cupcakes, für Bessere Hälfte's Kollegen gab es diese Mini-Schoko-Cupcakes mit einem Hauch von Glamour. Da konnte ich nicht anders, als für mich und meine Kolleginnen auch 3 Stück abzuwickeln!



Zutaten für 24 Mini-Cupcakes:

50g Butter

100g zart-bitter Schokolade

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

100g Schmand

50g Zucker

Für das Frosting:

100g Butter

100g Puderzucker

1 guter EL Kakaopulver

100g Frischkäse

2 EL Schokoraspel

etwas Lebensmittel Goldstaub

Zubereitung:

Ich schmelze Butter und Schokolade zusammen in einem kleinen Topf. Den Zucker einrühren und das Ganze kurz abkühlen lassen. Erst das Ei und dann den Schmand einrühren. Mehl und Backpulver unterheben.



Den Teig auf die Förmchen verteilen und für 15 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die Mini-Cupcakes abkühlen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker und Kakaopulver schaumig rühren.



Vorsichtig den Frischkäse unterheben.



Mit dem Spritzbeutel auf jeden Cupcake ein Häubchen setzen und ein paar Schokoraspel darüber geben.



Einen Backpinsel (mit Haaren, nicht aus Silikon) mit den Spitzen vorsichtig in den Goldstaub dippen. Dann durch ein feines Sieb über den Cupcake stäuben.



Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank festigen lassen.

Ein traumhafter Genuss!

