

Donauwellen Cupcakes

Zuckerküsse



Für 24 Mini Cupcakes oder 12 Große

Rührteig:

1 Gl. Sauerkirschen
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
6 Eier
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 EL Milch

Buttercreme:

2 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
1 EL Öl

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Backofen vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen füllen.

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding kochen und erkalten lassen. Legt Frischhaltefolie auf die Oberfläche, so bildet sich keine Haut.

Rührteig: Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer cremig rühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Dann ca. die Hälfte des Teiges in die Förmchen füllen und mit Kirschen füllen. (Bei den Minis hab ich nur eine genommen).

Den restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren und auf dem hellen Teig verteilen.

Minis ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen

Buttercreme: Butter und Pudding sollten nun Zimmertemperatur haben. Die Butter ca. 5 Minuten weißschaumig schlagen. Eßlöffelweise den Pudding hinzufügen und gründlich verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit der Tülle eurer Wahl geben und aufspritzen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kuvertüre/ Schokolade über dem Wasserbad s