Süße Silvester-Cupcakes

Zutaten

Für die Muffins

200 g	Zartbitterkuvertüre
125 g	Butter
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 kleine Prise	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Back-Kakao
	eine Silikonform oder 24 Muffinpapierfömchen

Für das Frosting

150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Puderzucker
150 g	Frischkäse (Zimmertemperatur)

Für die Uhr

1	Eiweiß
250-280 g	Puderzucker
	Lebensmittelfarbe schwarz
12	Cookies & Cream Kekse (American Style)

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2825 kJ, 675 kcal, 85 g Kohlenhydrate, 8,37 g Eiweiß, 34,9 g Fett, 136 mg Cholesterin, 3,21 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

An Silvester kann sich die Zeit bis 0 Uhr manchmal ganz schön ziehen. Wir haben aber das perfekte Rezept für euch, um die Wartezeit an Silvester zu verkürzen. Unsere Silvester–Cupcakes sind nicht nur etwas für echt Deko-Fans, sie schmecken auch noch super lecker und sind mega saftig! Falls du also noch ein cooles Partyfood für Silvester suchst, können wir dir unsere Silvester-Cupcakes auf jeden Fall empfehlen! Und so einfach geht's:

Step 1:
Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Nun die Schokolade grob hacken. Dann zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokomischung anschließend leicht abkühlen lassen.

Step 2:
Zucker, Vanillezucker, Salz und die Eier in einer Schüssel verrühren. Danach kannst du die Schokomischung dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unter den weichen Teig sieben.

Step 3:
Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen. Die Muffins im heißen Ofen für 20–25 Minuten backen. Anschließend kannst du die Muffins herausnehmen und auskühlen lassen.

Step 4:
In der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät aufschlagen. Danach kannst du den Frischkäse dazu löffeln und das Ganze zu einer homogenen Masse verquirlen. Das Frosting anschließend in einen Spritzbeutel füllen und als Haube auf die Muffins spritzen.

Step 5:
Für das Royal Icing musst du zuerst ein Ei trennen und eventuelle Ei-Fäden aus dem Eiweiß entfernen. Dann gibst du das Eiweiß mit dem Puderzucker zusammen in eine Schüssel und verrührst das Ganze erst langsam mit einem Schneebesen und dann schnell mit einem elektrischen Handrührgerät für ca. 5 Minuten. Die Masse sollte sehr zähflüssig sein und steife Fäden ziehen. Falls sie noch zerläuft, gib einfach esslöffelweise Puderzucker dazu, bis alles wirklich schön fest ist. Anschließend die schwarze Lebensmittelfarbe dazugeben.

Step 6:
Nun das Royal Icing in einen Spritzbeutel mit einer sehr feinen Tülle füllen und die Cookies & Cream Kekse wie eine Uhr dekorieren.