

SCHOKOLADEN CUPCAKE



ZUTATEN:

für den Schoko-Muffin:

200 g Kochschokolade
100 g Butter
90 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Sauerrahm
100 ml Milch
250 g Mehl
1 EL Speisestärke
1 Pkg Backpulver
5 EL Back-Kakao

für das Topping:

350 ml Schlagobers (Sahne)
600 g Kochschokolade
2 EL Honig
1 EL Butter
120 ml Mozart Schokoladenlikör

(wenn kein Schokolikör vorhanden,
dann nur 220 ml Schlagobers verwenden)



ZUBEREITUNG:

- 1) 30 g Schokolade und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren schmelzen. Die übrige Schokolade grob hacken.
- 2) Ei, Salz und Zucker auf höchster Stufe mixen. Die Butter-Schokomischung einrühren bis alles gut vermischt ist. Sauerrahm und Milch etwas unterrühren. Nun die gehackte Schokolade unterheben und zum Schluss das Mehl, Backpulver, Stärke und Kakaopulver vermischen und in den flüssigen Teig einrühren. Den Teig 2/3 hoch in Muffin-Backförmchen (im Muffin-Blech) einfüllen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.
- 3) Zubereitung Topping: 350 ml Schlagobers mit 2 EL Honig und 1 EL Butter aufkochen. 600 g Kochschokolade fein hacken und in einer großen Schüssel bereitstellen. Sobald die Schlagobers-Mischung aufgeköcht ist, über die fein gehackte Schokolade leeren und solange mit dem Schneebesen verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. 120 ml Mozartlikör dazu geben und umrühren. Über Nacht an einen kühlen Ort stellen (nicht im Kühlschrank lagern, da wird das Topping zu hart).
- 4) Am nächsten Tag das Topping mit dem Handmixer ca. 1 min auf höchster Stufe aufschlagen. 10 Minuten stehen lassen, damit das Topping anziehen kann. Danach in einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und in kreisenden Bewegungen auf den ausgekühlten Schokoladen-Muffin aufdressieren und mit Deko (Kokosstreusel, Perlen, gehackte Nüsse) verzieren.