

Gefüllte Espresso-Cupcakes (6 Stück)

Zutaten:

100 g PICKERD Kuvertüre Zartbitter
 50 ml Espresso
 1 EL Kaffeebohnen
 100 weiche Butter
 75 g Zucker
 1 EL PICKERD Vanila
 1 Ei
 125 g Mehl
 je 1/4 TL Backpulver und PICKERD Natron
 1 Packung PICKERD Cake-Creme Schoko (= 200 g)
 50 g PICKERD Kuvertüre Weiß
 einige PICKERD Darc-Choc Balls



Zubereitung:

1. 50 g Zartbitter Kuvertüre, Espresso und 50 ml Wasser unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist und etwas abkühlen lassen. Kaffeebohnen in einem Mörser oder Gefrierbeutel zerstoßen.
2. Butter, Zucker und Vanila schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen, mit der geschmolzenen Schokolade und Kaffeesplittern unter die Buttermischung rühren und die Hälfte auf ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech (6 Mulden) verteilen. Übrige Kuvertüre in 6 Stücke schneiden und je 1 Stück in die Mitte der Muffins geben. Restlichen Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25-30 Minuten backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Muffins mit einem Topping aus Cake-Creme verzieren. Weiße Kuvertüre schmelzen, die Cake-Creme damit garnieren, Darc-Choc Balls auflegen, kurze Zeit kalt stellen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 2216/530

EW: 6,5 g

F: 25 g

KH: 68,9 g

BE: 6