

SCHOKOLADEN-CUPCAKES

Zutaten
für 12 Papierbackförmchen)
Teig:
180 g Zucker
3 große Eier
1 Prise Salz
150 ml Albaöl (135 g)
240 g Mehl
1 TL Backpulver
20 g Kakao
Topping:
200 g süße Sahne
90 ml Albaöl (80 g)
100 g Vollmilchkuvertüre, gehackt
100 g Zartbitterkuvertüre, gehackt

Zubereitung
Das Topping einen Tag vor dem Teig zubereiten. Dafür Sahne und Albaöl aufkochen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach in die Kuvertüre einrühren, zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten und kühl stellen.
Für den Teig Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das gesiebte Mehl-Backpulver-Kakao-Gemisch unterrühren.
Die Papierförmchen in ein Muffinblech hineinsetzen und den Teig gleichmäßig darin verteilen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 170 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.
Mit dem Handrührgerät das Topping cremig rühren. Dieses mittels eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die ausgekühlten Cupcakes aufbringen.

Tipp
Nach Unterrühren des Mehl-Backpulver-Kakao-Gemischs kann der Teig noch mit Sauerkirschen und etwas Zimt oder mit frischen Johannisbeeren variiert werden.
Statt der üblichen Muffinförmchen sehen auch Tulpen-Muffinförmchen sehr dekorativ aus.

Nährwertinformation für ein Stück:
440 kcal | 29 g Fett | 6 g Eiweiß | 40 g Kohlenhydrate | 68 mg Cholesterin

Albaöl®