

Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes

Zutaten | 12 Portionen

Teig:	
350 g	Sauerkirschen (Abtropfgewicht)
150 g	Weizenmehl Type 405
1 gestr. TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier Größe M
100 g	weiche Butter
1 EL	Vollmilch
50 g	Raspelschokolade Zartbitter
Topping:	
200 g	kalte Schlagsahne
100 g	Doppelrahm-Frischkäse
1 EL	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
1 Pck.	Sahnesteif
1-2 EL	Kirschwasser
50 g	Raspelschokolade Zartbitter

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Etwa 12 Kirschen für die Dekoration beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen auf 160 Heißluft vorheizen.
- Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen.
- Übrige Zutaten, außer die Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.
- Zuletzt die Schokoraspeln unterrühren.

- Je 1 EL Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen. Darauf die Hälfte der Kirschen verteilen, dann den übrigen Teig gleichmäßig verteilen und zum Schluss die restlichen Kirschen draufgeben.
- Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.
- Die Muffins aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- Sahne mit Frischkäse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren.
- Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif zufügen und steif schlagen.
- Die Creme mit Kirschwasser abschmecken.
- Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und große Tuffs auf die Muffins spritzen.
- Kirschen auflegen und mit Raspelschokolade verzieren.
- Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 109 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
324 kcal	19,3 g	32,4 g	4,92 g	41,5 mg