

AMARULA CHOCOLATE CUPCAKES



Wusstest du schon, dass der Name „Cupcake“ auf das ursprüngliche Backen in einer Tasse zurückgeht?

Unser Food-Blogger Marc hat die leckeren Tassenküchlein in einer Schoko-Edition gezaubert - verfeinert mit dem einzigartigen Geschmack von Amarula.

Ähnlich wie die Cupcakes mit flüssigem Kern sind diese kleinen Leckereien mit einer sahnigen Schoko- Amarula-Füllung versehen. Ein echter Gaumengenuss und das Beste: ganz einfach selbst zuzubereiten!

ZUTATEN:

Rezept für 12 Cupcakes

Für den Teig:

120g Butter

60g Zartbitterschokolade (>60%), grob gehackt

2 Eier (L)

150g brauner Zucker

1/2 TL Vanille Extrakt

100g Mehl (Type 550)

60g Kakao

3/4 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/4 TL Salz

120ml Buttermilch

1 EL Amarula

Für die Amarula Schokosoße:

200g Zartbitterschokolade (>60%), grob gehackt

25g Butter

25g brauner Zucker

100g Sahne

2 EL Amarula

Für die Buttercreme:

230g Butter, Zimmertemperatur

2 EL Kakao

1 TL Vanille Extrakt

1/4 TL Salz

1 Dose (400g) gezuckerte Kondensmilch

Für die Dekoration:

Malteser oder Schokokugeln

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken und zur Seite stellen. Die Butter und gehackte Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben und entweder in der Mikrowelle oder über einem Topf mit köchelndem Wasser schmelzen und glatt rühren. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier mit dem braunen Zucker und Vanille Extrakt in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Die abgekühlte Butter-Schokolade-Mischung dazugeben und unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen und dann abwechselnd mit der Buttermilch und Amarula zur großen Schüssel dazugeben und nur kurz verrühren. Den Teig auf die 12 Papierförmchen aufteilen und dann für 16-18 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt und die Cupcakes erst herausholen, wenn der Zahnstocher sauber herauskommt. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
3. Für die Schokosoße die Schokolade grob hacken und dann zusammen mit Butter, Zucker, Sahne und Amarula in eine mikrowellensichere Schüssel geben und in mehreren kurzen Intervallen in der Mikrowelle erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich alles zu einer glatten Soße verrühren lässt. Wer keine Mikrowelle hat, kann das auch über einem Topf mit köchelndem Wasser machen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Für die Buttercreme die zimmerwarme (!) Butter in eine große Schüssel geben und

auf höchster Stufe für etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Butter sehr hell und fluffig ist. Den Kakao in die Schüssel sieben und gut unterrühren. Vanille Extrakt und Salz dazugeben und unterrühren. Die gezuckerte Kondensmilch nach und nach sehr langsam zur Schüssel dazugeben und dabei unterrühren - auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine fluffige Creme entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Die Cupcakes mit einem Cupcake Corer oder einem scharfen Messer mit einem Loch in der Mitte versehen, etwas Amarula Schokosoße hineinfüllen und dann auf jeden Cupcake einen Ring mit Buttercreme aufspritzen. Noch etwas mehr Schokosoße in den entstandenen Hohlraumfüllen (darf auch über den Rand überlaufen) und dann mit Schokokugeln dekorieren.

Zubereitungszeit: 50 min

Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 2h

[/dkpdf-columns]