



www.read-eat.de

Harry-Potter-Cupcakes

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

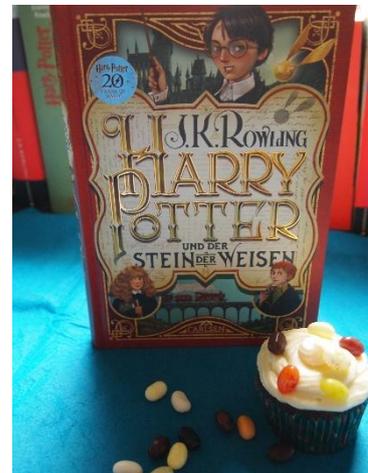
Ergibt: 12 Stück

Ihr benötigt:

- ein großes Messer
- Wasserbad zum Schmelzen der Schokolade
- Handrührgerät
- Muffinblech mit Papierförmchen
- Kuchengitter zum Abkühlen
- Spritzbeutel mit Sterntülle

Zutaten für den Teig:

- 100 g Zartbitterschokolade (oder Schokotropfen)
- 100 g Sahne
- 150 g Mehl
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- einige Tropfen Vanillearoma
- 2 Eier





www.read-eat.de

Zutaten für das Frosting:

- 100 g weiße Schokolade
- 120 g Sahne
- 4 Esslöffel Puderzucker
- 185 g Doppelrahmfrischkäse
- einige Jellybeans zum Dekorieren

Anleitung:

1. Die Zartbitterschokolade für den Teig hacken (oder gleich fertige Schokodrops verwenden).
2. Die Schokolade mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
4. Mehl in eine Schüssel sieben, Kakao, Backpulver und Salz hinzugeben. Die trockenen Zutaten gut vermischen.
5. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Vanillearoma cremig rühren, die Eier einzeln jeweils etwa eine halbe Minute unterschlagen.
6. Portionsweise die Mehlmischung und die Schokoladenmischung unterheben.
7. Den Teig in die Förmchen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Frosting:

1. Die Schokolade zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen. Gelegentlich umrühren. Anschließend einige Minuten abkühlen lassen.
2. Den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig aufschlagen und langsam die Schokoladenmischung hinzugeben.
3. Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes aufspritzen und mit Jellybeans garnieren.

Guten Appetit!