



www.read-eat.de

Rotwein-Cupcakes mit Schokoladencreme

(zum Buch „In deinem Namen“ von Harlan Coben)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Ergibt: 12 Stück

Ihr benötigt:

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

Zutaten für den Teig:

- 75 g Zartbitterschokolade (oder Schokotropfen)
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 ml Rotwein
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 175 g Mehl
- 1 Prise Zimt
- 1 Teelöffel Backpulver

Zutaten für das Frosting:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker





www.read-eat.de

Anleitung:

1. Die Zartbitterschokolade für den Teig hacken (oder gleich fertige Schokodrops verwenden).
2. Den Backofen auf 170°C oder 150°C Umluft vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, die Eier einzeln jeweils etwa eine halbe Minute unterrühren.
4. Den Rotwein (ich habe trockenen verwendet, aber halbtrockener oder lieblicher geht natürlich auch) unterrühren.
5. Mehl, Kakao, Salz, Backpulver und Zimt miteinander vermischen und portionsweise unter den Teig rühren.
6. Zuletzt die Schokolade unterheben.
7. Den Teig in die Förmchen verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Frosting:

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen.
2. Die Butter cremig aufschlagen und langsam die Schokolade hinzugeben. Anschließend den Puderzucker unterrühren.
3. Das Frosting auf die abgekühlten Cupcakes aufspritzen.

Guten Appetit!