

Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes

Diese Zutaten brauchst Du:

- 100 g Butter
- 50 g geriebene Zartbitterschokolade
- 110 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 175 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 100 ml Milch
- ½ Glas Schattenmorellen

- 1 gehäufte EL Speisestärke
- 1-2 TL Kirschwasser
- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Außerdem: Papierförmchen für die Cupcakes, 12er-Muffinblech, Spritzbeutel mit großer Sterntülle, Backpapier

>> Und für die Dekoration:

- 12 Kirschen, 1-2 EL Richie´s Bakery Glasur Chips Pink Erdbeergeschmack
- 3 EL Richie´s Bakery Rasperl perlglanz-pink aus Zartbitterschokolade
- Außerdem: Richie´s Bakery Glasur Chips Braun Vanilleschoten Spitzen

Los geht's:

1. Heize den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vor und belege das Muffinblech mit den Papierförmchen.
2. Die Butter gemeinsam mit der Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen und die Masse abkühlen lassen.
3. Wenn die Schokoladenbutter abgekühlt ist, diese mit dem Zucker schaumig schlagen und Eier sowie die Prise Salz hinzugeben. Alles schön cremig verrühren.
4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und alles über die Eiermasse sieben.
5. Anschließend schüttest Du die Milch dazu und verrührst alles, bis ein cremiger Teig entstanden ist.
6. Zum Schluss die vorbereiteten Muffinförmchen mit dem Teig befüllen und das Blech für 20 Minuten in den Ofen geben.
7. Die fertigen Schokoküchlein auskühlen lassen.
8. Für die Kirschfüllung die Schattenmorellen mit dem Saft aus einem halben Glas in einen kleinen Topf geben. Jetzt alles einmal kurz aufkochen. Bis die Kirschen kochen, rührst Du die Speisestärke in einem Glas oder einer Tasse mit einem Schuss kaltem Wasser glatt und gibst sie, wenn die Kirschen kochen, in den Topf.
9. Du rührst die Kirschen so lange um, bis alles eine gebundene Konsistenz hat und gibst dann das Kirschwasser dazu. Nochmal verrühren und erkalten lassen.
10. Wenn die Kirschen kalt sind, die Muffins mit einem Teelöffel ein bisschen aushöhlen (nicht zu viel) und die Kirschen hineinfüllen.
11. Danach schlägst Du die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif und füllst sie in den Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Spritze anschließend je einen Tuff davon auf die Cupcakes.
12. Vor dem Servieren die Ränder der Sahne noch mit Perlglanz-Raspeln bestreuen.
13. Die Kirschen kannst Du in geschmolzene pinke Glasurchips tauchen.
14. Und wenn Du die braunen Glasurchips schmelzen lässt und sie in eine kleine Spritztüte füllst, kannst Du damit noch auf Backpapier kleine Schwarzwald-Tannenbäume spritzen und die Cupcakes damit verzieren.