

# Schoko- Erdbeer- Cupcakes



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Portion/ Größe  
12 Stück



Zubereitungszeit  
60 Minuten



Backzeit  
20 Minuten



Temperatur  
180° O/U

## Zutaten

### Teig

100 gr Weizenmehl (Typ 405)  
125 gr weiche Butter  
150 gr Zucker  
100 gr Schlagsahne  
40 gr Backkakao  
50 ml Espresso  
2 Eier  
½Tl. Backpulver  
eine Prise Salz

### Topping

250 gr weiche Butter  
250 gr Puderzucker  
200 gr Erdbeeren (TK)  
2 Tl. Stärke  
2 cl Orangensaft



Beeren nach Lust und Laune zum Dekorieren

## Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Die Mulden eines Muffin Blechs mit Papierförmchen auslegen.

Erdbeeren (TK) in einen Topf geben und zugedeckt so lange köcheln, bis die Beeren weich sind. Dann die Mischung pürieren, eventuell durch einen Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Das Ganze aufkochen und den Herd ausschalten. Stärke mit dem Orangensaft verrühren und in die Masse unterrühren. Das Ganze nochmal aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss im Kühlschrank auskühlen lassen.

Weiche Butter mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und weiterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Sahne und dem Espresso in die Eiermasse unterrühren. Den Teig in den 12 Förmchen gleichmäßig verteilen und ca. 20 Minuten backen.

Danach die Cupcakes auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zum Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Das dauert ca. 5 Minuten. Dann das Erdbeerpüree esslöffelweise unter die Buttercreme schlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit dekorieren. Nach Lust und Laune schmücken. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

