heute gibt es...

Mokka-Cupcakes

Zutaten: (für 12 Stück)

Für den Sponge:

- 200g weiche Butter
- 150g + 50g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 4 Eier
- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 2 TL löslichen Kaffeepulver
- 2 Messerspitzen Zimt

Für das Topping:

- 12 Sauerkirschen
- 300g Mascarpone
- 100g Frischkäse
- 40g Puderzucker

Zubereitung:

Sponge:

1. Butter, 150g Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und etwa 10 Minuten lang Rühren, bis diese weißlich ist und eine cremige Konsistenz erhält.
2. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe und die zwei ganzen Eier zur Buttermasse hinzugeben und gut unterrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Rührgerät in die Masse einarbeiten.
4. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei dann die 50g Zucker einrieseln lassen.
5. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben bis eine homogene Masse entsteht, die danach in zwei Teile geteilt wird.
6. Kakao, Kaffee und Zimt vermischen und unter eine der Hälften rühren.
7. Zunächst den hellen und daraufhin den dunklen Teig in 12 Muffinförmchen füllen. Damit eine Marmorierung entsteht mit einer Gabel spiralförmig durch beide Massen ziehen.
8. Die Sponges im vorgeheizten Backofen für 35 Minuten bei 160°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) backen.

Topping:

1. Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einer spritzfähigen Creme rühren.
2. Anschließend diese in einen Spritzbeutel (Sterntülle mit breiter Öffnung) füllen und auf die abgekühlten Sponges spritzen.
3. Jeweils mit einer Kirsche dekorieren und genießen