



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Schoko-Schoko-After-Eight-Cupcakes

Zutaten für die Cupcakes:

- 2 große oder 3 kleine Eier
- 150g Zucker oder Puderzucker (dann aber ca. 50 g weniger nehmen)
- 175g Butter, weich-flüssig (alternativ: 200 ml neutrales Öl)
- 225g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 EL Kakao
- 1/2 Pck. Schokotröpfchen



Für das Frosting:

- 250 g Mascarpone
- 75 g Puderzucker
- 1-2-3 EL Minzsirup z.B. von Monin (da muss jeder seine eigene Minze-Verträglichkeit austesten)
- grüne Lebensmittelfarbe (kann, muss nicht)

Für die Deko:

- After Eight Tafeln
- Minze

Zubereitung:

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papier- oder Silikonförmchen bestücken.

Das Frosting herstellen: Alle Zutaten gründlich verrühren und bis zum Einsatz ebenso gründlich kühlen!

Die Eier mit dem Zucker verrühren, so lange, bis es ganz hell und cremig ist. Dann die Butter zugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver & Natron und Kakao miteinander vermischen und dann löffelweise in die Butter-Zucker-Eimasse einrühren. Wenn man denkt, man ist fertig: noch n Minütchen weiterrühren. Dann noch flink die Schokotröpfchen unterrühren.



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Den Teig in die Förmchen füllen und dann in der Backofenmitte 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und zwar gründlich.

Eigentlich sticht man aus Cupcakes jetzt ein Stück von oben aus (mit speziellem Cup-Cake-Werkzeug oder so einem Kugelausstecherding), um ein wenig von dem Frosting auch in den Cupcake zu quetschen.

Mir persönlich ist das too much: too much Arbeit in the Morning und too much Frosting in the Cupcake! Ich froste also meine Cupcakes nur von oben, nicht auch von innen, aber das ist ja jedem selbst überlassen. Letztlich muss da dann noch Deko drauf: After Eight und/oder Minze!