



GOLDENE KAMERA CUPCAKES / INSIDE SURPRISE CUPCAKES MIT WEISSER SCHOKOLADENCREME



Diese Cupcakes habe ich anlässlich des YouTube Goldene Kamera Digital Awards zubereitet. Die Inside Surprise Cupcakes könnt ihr aber jederzeit und zu jedem Anlass backen: ob bei einer Gender Reveal Baby Party, einer Hochzeit, am Valentinstag, an Geburtstagen, bei einem Heiratsantrag oder einfach so, um jemanden zu überraschen. Der Schokoladencupcake ist mit Haselnusskrokant gebacken. Im Innern des Cupcakes habe ich Haselnusskrokant mit goldenen Streuseln als Überraschung versteckt, aber auch eine fruchtige Creme, Nussnougat oder andere Überraschungen und eine nette Botschaft können versteckt werden. Als Topping habe ich eine Creme mit weißer Schokolade zubereitet, die dann mit goldenem Metallicspray verziert wird.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

WEISSE SCHOKOLADENCREME

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen und ziehe sie vom Herd herunter. Rühre die weiße Schokolade ein und verrühre die Creme, bis alles geschmolzen ist. Stelle sie in den Kühlschrank, damit sie wieder ganz kalt wird.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor und lege eine Muffinbackform mit Papierförmchen aus.

SCHOKOLADENMUFFIN

Verrühre die trockenen Zutaten, dann die flüssigen Zutaten und vermische sie dann kurz mit einem Schneebesen miteinander. Fülle den Teig mithilfe eines großen Eisportionierers in die Papierförmchen ein, sie sollten fast bis unter den Rand mit dem Teig befüllt sein. Backe sie nun im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Nimm sie nach der Stäbchenprobe aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen.

WEISSE SCHOKOLADENCREME

Verrühre nun die weiße Schokoladencreme mit der übrigen Sahne, dem Frischkäse und dem San-apart und schlage die Creme steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Blüten- oder Sterntülle ein und stelle sie kurz in den Kühlschrank.

INSIDE SURPRISE

Stich mithilfe einer Tülle, eines runden Ausstechers oder eines Messers eine Vertiefung in die kalten Muffins und höhle sie ein wenig aus, so dass ein Teelöffel voll Streusel hineinpassen. Fülle nun die Muffins mit dem Haselnusskrokant und den Streuseln oder verwende eine andere Füllung dafür. Decke sie mit einem Stück des ausgehöhlten Muffin Deckels ab. Spritze nun die weiße Schokoladencreme darüber. Besprühe die Cupcakecreme nach Belieben mit dem goldenen Metallicspray und bestreue sie mit Goldstreuseln. Stelle sie bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

WEISSE SCHOKOLADENCREME:

- 100 g** Sahne
- 150 g** weiße Schokolade (gehackt)
- 250 g** Frischkäse
- 150 g** Sahne
- 6 TL** San-apart

SCHOKOLADENMUFFIN:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 25 g** Kakao
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 2** Eier
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 150 g** Buttermilch
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Haselnusskrokant

FÜLLUNG:

- 100 g** Haselnusskrokant

DEKORATION:

- 1** Metallic Spray (gold)
- 10 g** Zuckerdekor (Streusel, gold)