

# FOOTBALL CUPCAKES / SUPERBOWL MUFFINS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #99



## - ANZEIGE -

Bald ist Superbowl und da darf zusätzlich zu den Snacks natürlich auch ein passendes Dessert nicht fehlen. Diese einfachen Cupcakes sehen durch die aufgespritzte Creme wie kleine Footballs aus und sind genau das richtige für Schokoladen Liebhaber. Die Schoko Muffins mit Schoko Chunks werden mit einer Buttercreme verziert. Ich habe zusätzlich meine Servierplatte mit einem Football Feld dekoriert, so macht ihr die Nachspeise für das gemeinsam Superbowl Anschauen perfekt.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege das Muffinblech mit Papierförmchen.

## MUFFINS

Verrühre die Eier mit der Buttermilch, dem Sonnenblumenöl und der Tonkapaste mit einem Schneebesen. Gib dann die trockenen Zutaten dazu und verrühre alles zu einem glatten Teig. Hebe die Schoko Chunks unter und fülle den Teig dann mit einem großen Portionierer gleichmäßig in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.



Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

## SCHOKOLADENCREME VORBEREITEN

Koche die Sahne in einem Topf auf und zerkleinere in der Zwischenzeit die Zartbitterkuvertüre grob. Nimm die Sahne vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache in eine Schüssel und lasse sie abkühlen.

## CREME

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib den Frischkäse dazu und rühre in kurz ein. Fülle etwa 4 EL der Creme um und stelle sie kalt. Hebe die abgekühlte Ganache und den Kakao unter die Creme, bis sich alles verbunden hat.

## DEKORATION

Fülle die Schokoladencreme in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle und die helle Creme in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Schneide die Muffins nach Belieben an der Oberfläche flach ab. Spritze die Schokoladencreme in Form eines Footballs auf die Muffins. Spritze dann mit der hellen Creme die „Naht“

## MUFFINS:

- 2 Eier
- 150 g Buttermilch
- 150 g Sonnenblumenöl
- 1 TL Tonkapaste
- 180 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 30 g Kakao
- 100 g Schoko-Chunks

## SCHOKOLADENCREME:

- 100 g Sahne
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kakao

## CREME:

- 150 g Butter (weich)
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Frischkäse

## FOOTBALL CUPCAKES / SUPERBOWL MUFFINS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #99



auf die dunkle Creme und stelle die Cupcakes für etwa 1 Stunde kalt. Setze die Cupcakes zum Servieren nach Belieben auf eine große Platte, diese kannst du passend als Football-Feld dekorieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!