

PFOTEN CUPCAKES / SAFTIGE SCHOKOMUFFINS MIT HUNDEPFOTEN



Ela hat sich Cupcakes mit Hunde Motiv gewünscht. Diese süßen Schoko Muffins mit Pfoten Dekoration sehen einfach total niedlich aus und sind kinderleicht gemacht. Für die Kekse könnt ganz nach eurem Geschmack auswählen oder sogar verschiedene Sorten kombinieren. Die M&Ms passen super schön dazu, aber auch hier könnt ihr natürlich entscheiden, ob ihr einfache Schokolinsen oder die mit Füllung verwendet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein 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 Schokodrops 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 in 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre die abgekühlte Ganache unter. Gib den Kakao und Frischkäse dazu und rühre beides kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

DEKORATION

Gib die Creme mit einem Portionierer auf die Muffins, streiche sie glatt und tauche sie dann vorsichtig in die Kokosraspeln, bis die Creme vollständig bedeckt ist. Setze die Kekse und Schokolinsen als Pfoten in die Creme. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MUFFINS:

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

SCHOKOLADENCREME:

- 100 g Sahne
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Butter (weich)
- 30 g Puderzucker
- 30 g Kakao
- 150 g Frischkäse

DEKORATION:

- 100 g Kokosraspeln
- 12 runde Kekse (Soft Cake, Oreo, o.ä.)
- 48 Schokolinsen (mit Nuss)