CREMIGE SCHOKOLADEN VANILLE CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #105

- ANZEIGE -

Für diese süßen Cupcakes habe ich mich von dem Boston Cream Pie inspirieren lassen. Ein luftiger Muffin wird mit Vanillecreme gefüllt und einer Ganache dekoriert.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
40 Minuten	**25 Minuten**	**180 °C O/U**	**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:
Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Muffinblech mit Papierförmchen.

MUFFINSTEIG

Verrühre das Sonnenblumenöl mit dem Schmand, Eiweiß und Vanilleextrakt in einer großen Rührschüssel mit dem Schneebesen. Gib den Zucker, das Salz, Mehl und Backpulver dazu und rühre alles gut durch.

Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

Statt Schmand kannst du auch Crème fraîche oder leicht verwenden.

MUFFINS BACKEN

Verteile den Teig mit einem Portionierer in die Muffinförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie komplett abkühlen.

SCHOKOLADENGANACHE

Hacke die Zartbitterkuvertüre fein. Koche die Sahne auf und nimm sie dann vom Herd. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache um und lasse sie abgedeckt vollständig abkühlen.

VANILLECREME

Verrühre etwas Milch mit dem Eigelb, Zucker, der Stärke und dem Vanilleextrakt klümpchenfrei. Rühre die restliche Milch ein und koche den Pudding unter Rühren bei mittelhoher Hitze auf. Streiche den Pudding durch ein Sieb und rühre die Butter ein. Lasse den Pudding abgedeckt abkühlen, rühre dabei gelegentlich um, damit sich keine Haut und Klümpchen bilden.

MUFFINS FÜLLEN

MUFFINS:

- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **200 g** Schmand
- [ ] **4** Eiweiße
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Backpulver

SCHOKOLADENGANACHE:

- [ ] **300 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **200 g** Sahne

VANILLECREMEFÜLLUNG:

- [ ] **250 g** Milch
- [ ] **4** Eigelbe
- [ ] **70 g** Zucker
- [ ] **20 g** Speisestärke
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **20 g** Butter (weich)

CREMIGE SCHOKOLADEN VANILLE CUPCAKES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #105

Stich mit einem Apfelentkerner oder Messer die Mitte der Muffins aus. Fülle die abgekühlte Vanillecreme in einen Gefrier- oder Spritzbeutel und fülle sie in die Muffins. Falls Creme übrigbleibt, kannst du diese später zu den Cupcakes servieren. Decke die Füllung mit dem ausgestochenen Teigdeckel ab.

DEKORATION

Stelle die Ganache für 5 Minuten in den Kühlschrank. Achte darauf sie nicht länger zu kühlen, da sie sonst zu fest wird. Rühre die Ganache ganz kurz mit den Handrührgerät durch, sie soll dabei nicht steif geschlagen werden. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und spritze damit Tupfen auf die gefüllten Muffins. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!