

BLACK VELVET CUPCAKES



Diese schwarzen Cupcakes sehen einfach super edel aus. Die Muffins und auch das Frosting sind mit schwarzer Lebensmittelfarbe eingefärbt, ihr könnt hier aber zum Beispiel auch Aktivkohletabletten benutzen. Ob zu Halloween oder einer Black & White Party, die Cupcakes passen einfach immer und schmecken super lecker.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

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

MUFFINS

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Salz weiß cremig. Rühre die Eier ein, bis sich alles verbunden hat. Vermische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und hebe es abwechselnd mit der Milch und dem Espresso unter. Färbe den Teig nach Belieben mit der Lebensmittelfarbpaste. Gib den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

FROSTING

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig. Gib den Frischkäse, Kakao und das Vanilleextrakt dazu und färbe die Creme mit der Lebensmittelfarbpaste nach Belieben ein.

CUPCAKES

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze sie dekorativ auf die abgekühlten Muffins. Stelle sie bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MUFFINS:

- 120 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- ¾ TL** Backpulver
- 60 ml** Milch
- 30 ml** Espresso
- 2 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

FROSTING:

- 300 g** Butter (weich)
- 200 g** Puderzucker
- 50 g** Frischkäse
- 2 EL** Kakao
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (schwarz)