



Arbeitszeit: ca. 40 Minuten



Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten für den Teig:

2 Eier, 100g Zucker, 120ml Öl,
240g Mehl, 1 TL Backpulver,
120ml Milch, 1 EL Kakao,
200g dunkle Kuvertüre

Zutaten für die Kirschmasse:

150ml Kirschsafft, 40g Stärke,
200g Sauerkirschen (Glas)

Zutaten für die Buttercreme:

1 Pck. Puddingpulver Vanille (37g),
50g Zucker, 250ml Milch,
125g Butter

Zubereitung des Teiges:

Eier und Zucker cremig aufschlagen und nach und nach das Öl unterlaufen lassen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Förmchen verteilen (gefettet oder mit Papier-Backförmchen ausgelegt). Den restlichen Teig mit Kakao einfärben, auf dem hellen Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Auskühlen die Oberseite der Cupcakes in dunkle Kuvertüre tauchen und nach dem Abkühlen waagrecht aufschneiden.

Zubereitung der Kirschmasse:

Etwas kalten Kirschsafft mit Stärke verrühren und den restlichen Saft aufkochen lassen. Die angerührte Stärke unterrühren und abermals aufkochen lassen. Die Kirschen zugeben, unterheben und abkühlen lassen. Auf jedes Unterteil einen Löffel abgebundene Kirschen geben.

Zubereitung der Buttercreme:

Puddingpulver mit Zucker und einem Teil der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver zu einem Pudding kochen. Den Pudding direkt nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Butter cremig aufschlagen und den Pudding löffelweise unterrühren. Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben. Die Buttercreme mit einem Spritzbeutel und Sterntülle auf die Kirschen spritzen und mit dem Oberteil der Cupcakes abdecken.

Backzeit:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15–20 Min. backen

Unser Produkt-Tipp: Backform Mini Muffin
Art.-Nr. 661127

