

BBQ- Cupcakes



TIPP

Für die perfekte Optik, die Toffees vorsichtig auf niedriger Wattzahl in der Mikrowelle erwärmen und in die typische Hacksteakform bringen – danach wieder abkühlen lassen.

ZUTATEN FÜR 12 CUPCAKES:

Für den Teig:

300 g Mehl (Type 405)
200 g Zucker
100 g Butter
100 g Zartbitterschokolade
80 g Trinkkakaopulver
230 ml Milch
2 Eier
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
12 Likör-Pralinen
12 Muffinförmchen

Für die Deko:

50 g Zartbitter Schokolade
1 Packung Gummibärchen
¼ Packung Toffees
Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
2. Die Butter vorsichtig mit der Schokolade schmelzen und kurz abkühlen lassen.
3. Danach Zucker und Eier schaumig schlagen und behutsam die Butter-Schokoladenmischung einfließen lassen.
4. Im Anschluss Mehl, Trinkkakaopulver, Backpulver, Salz und Milch unter Rühren nach und nach zum Teig geben.
5. Nun den Teig jeweils etwa zu zwei Dritteln hoch in die Muffinförmchen verteilen. Jeweils eine Likörpraline

- im Teig versenken und für 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
7. Aus den Toffees kleine Hacksteakformen. Die bunten Gummibärchen in Würfel schneiden und farblich abwechselnd auf Zahnstocher zu kleinen Schaschlik-Spießen aufreihen.
8. Die Schokolade in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen und einen Grillrost auf die Cupcakes spritzen. So lang die Schokolade noch flüssig ist, die Süßigkeiten darauf setzen und alles aushärten lassen.