

# Blumentopf- Cupcakes



## TIPP

für die Blumentopf-Cupcakes können Sie kleine, gebrauchte Terrakottatöpfe nehmen, die Sie vor Gebrauch sehr gründlich auswaschen.

### ZUTATEN FÜR 10 BLUMENTÖPFE:

#### *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

1 Handvoll Himbeeren  
12 Muffinförmchen

#### *Für die Deko:*

100 g Himbeerkonfitüre  
100 g Himbeeren oder Heidelbeeren  
1 Bund frische Minze  
10 Mini-Terrakottatöpfe  
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 5 – 6 Himbeeren

im Teig versenken und für 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

6. Die Blumentöpfe zur Hälfte mit Kies befüllen und je einen Schoko-Cupcake hineinsetzen.

7. Zwei der Schoko-Cupcakes zerkrümeln. Die Himbeerkonfitüre auf die Oberseite der Blumentopf-Cupcakes verstreichen und mit den Krümeln bedecken.

8. Zum Schluss noch kleine Minzblätter an den Beeren mit je einem Zahnstocher fixieren und diese dann als Blüten auf die Cupcakes setzen.