

CupCakes "Verpoorten Banana-Chocolate CupCake"

Zutaten

(für 6-8 Cupcakes à 5-7cm ø)

Für den Teig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

220 g Butter (weich)

220 g Zucker

½ ausgekrazte Vanilleschote (oder eine Messerspitze Vanillin, oder ½ Päckchen Vanillezucker)

1 Prise Salz

3 Eier

120g Mehl

90 g Maisstärke/Weizenpuder

10 g Backpulver

1 reife Banane

80 g Kuvertüre/Schokoladendrops „dunkel“ (aufgelöst im Wasserbad bei ca. 60°C)

Für das Topping:

100 ml Milch

40 g Zucker

5 g Puddingpulver

1 Eigelb

250 g Butter (weich)

50 g aufgelöste, dunkle Kuvertüre (aufgelöst im Wasserbad bei ca. 60 Grad Celsius)

je 50 g Kuvertüre/Schokoladendrops in „weiß“ und „dunkel“



Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanille mit einer Prise Salz schaumigschlagen. Mischen Sie Backpulver, Mehl und Stärke miteinander und rühren diese im Wechsel mit den Eiern und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Buttermasse und schlagen diese danach wieder schaumig.

2. Teilen Sie nun die Cupcake-Masse in 1/3 und 2/3 der gesamten Menge. In die kleinere Menge rühren Sie die gelöste Kuvertüre unter. Schneiden Sie die Banane in kleine Würfel und mischen diese unter den größeren Teil der Cupcake-Masse. Vermischen Sie nun die beiden Teigmassen leicht miteinander, sodass Sie einen gleichmäßigen Marmoreffekt erzielen.

3. Nehmen sie nun Ihre Muffinform (gefettet und gemehlt) oder die Gebäckkapseln in der entsprechenden Größe und füllen die Masse mit einem Löffel zu einer ¾-Höhe der Backform/Gebäckkapseln ein.

4. Gebacken werden die Cupcakes bei ca. 170°C im Umluftofen. (ca. 30-40 Min.).

5. in dieser Zeit können Sie sich dem Topping widmen: Kochen Sie 2/3 der Milch mit dem Zucker auf. Währendessen rühren Sie das Puddingpulver und das Eigelb in die restliche Milch und kochen den Pudding damit fertig.

[Link zum Rezept: CupCakes "Verpoorten Banana-Chocolate CupCake"](#)

CupCakes "Verpoorten Banana-Chocolate CupCake"

6. Jetzt wird der Pudding abgekühlt und mit der Butter schaumiggeschlagen. Teilen Sie nun die Buttercreme in zwei Teile und verfahren wie mit dem Cupcake Teig. Einen Teil lassen sie „weiß“, und den zweiten Teil färben Sie mit gelöster Kuvertüre ein. Mischen Sie die Cremes wieder vorsichtig, um den Marmoreffekt zu erhalten, und füllen diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle (Gr. 12-14).

7. Sobald die Cupcakes gebacken und ausgekühlt sind, können Sie sie mit den restlichen Kuvertüredrops und der Buttercreme dekorieren.

Tipp: Selbstverständlich können Sie auch ungelöste Kuvertüredrops in die Masse einrühren und mitbacken, dadurch erhalten Sie einen knackigen Schokoeffekt im Cupcake. Je nach Geschmack können Sie die Backmasse auch mit Gewürzen wie Ingwerpulver oder Orangenschale abschmecken.

[Link zum Rezept: CupCakes "Verpoorten Banana-Chocolate CupCake"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de