

Mocca-Cupcakes mit feiner Zartbitterschokolade und Verpoorten-Topping

Zutaten

Osterkaffee-Leckerei zum Vernaschen!

Für 12 Mocca-Cupcakes:

3 Eier
7 EL Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Butter
200 g Mehl
50 g Speisestärke
80 g Zartbitterschokolade
1 Pkg Backpulver
125 ml Espresso

Für das Eierlikör-Topping:

400 g Frischkäse
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Puderzucker

Für die Deko d. Mocca-Cupcakes:

dragierte Mandeln
Zartbitter-Schokoladen-Löffel (in einer Pralinenform gegossen.)

Zubereitung

Die Zartbitterschokolade klein schneiden und über dem Wasserbad schmelzen lassen. In der Zwischenzeit den Espresso kochen und bei Seite stellen. Eier, Zucker, Vanillezucker und die Butter mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzugeben. Nun die geschmolzene Zartbitterschokolade sowie den Espresso zufügen und alles gute 2 Minuten kräftig durchrühren, bis ein cremiger Teig entstanden ist.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen und den Teig jeweils zu 3/4 in die 12 Mulden füllen. Bei 200°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Topping den Frischkäse mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Nun nach und nach den Puderzucker unter ständigem Rühren hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Topping nun in einen Spritzbeutel geben und nach Belieben auf die Cupcakes spritzen. Ich habe hier eine Sterntülle verwendet.

Anschließend mit dragierten Mandeln, Zuckerperlen oder ähnlichem dekorieren. Damit man meinen Osterkaffee einmal anders vernaschen kann, habe ich hier als kleines Deko-Highlight Löffel aus Zartbitterschokolade verwendet.



Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Mocca-Cupcakes mit feiner Zartbitterschokolade und Verpoorten-Topping](#)

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

Mocca-Cupcakes mit feiner Zartbitterschokolade und Verpoorten-Topping

Probieren Sie diese Cupcakes auch einmal mit feinem Eierlikörkern! Hierzu ca. 6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit etwas Puderzucker andicken und mit einer feinen Spritztülle in die Cupcakes spritzen.

[Link zum Rezept: Mocca-Cupcakes mit feiner Zartbitterschokolade und Verpoorten-Topping](#)

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