

19. Dezember 2015

WEIHNACHTS-TIPP

Das Rezept für die besten
Schokoladen Kardamom Cupcakes mit Lebkuchen Schokoladen Topping
verrät euch unsere Jessica aus der Meetings & Events Sales Abteilung.

Für die Cupcakes:

2 Eier
250 g Zucker
125 g weiche Butter
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 1/2 EL Zimtpulver
1 EL Kakaopulver
150 ml Milch
ca. 26 Schoko-Lebkuchen-Herzen

Für die Buttercrème:

500 ml Milch
1 1/2 Päckchen Schokopuddingpulver
6 EL Zucker
250 g weiche Butter
2 leicht gehäufte TL Lebkuchengewürz

Für die Buttercrème bereits am Vortag folgenden Pudding kochen: 500 ml Milch abmessen. Davon 10 EL abnehmen und mit dem Schokopuddingpulver und Zucker anrühren. Die restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding sofort mit einer Schicht Frischhaltefolie bedecken (direkt auf den Pudding legen), damit sich keine Haut bildet. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Auch schon am Vortag die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie ebenfalls Zimmertemperatur annehmen kann. Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben, damit die Buttercrème nicht gerinnt.

Für den Cupcake-Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kardamompulver und Kakaopulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Ein Muffinbackblech mit Papierförmchen bestücken. Jeweils einen Klecks Teig in ein Papierförmchen geben und ein kleines Schoko-Lebkuchenherz darauflegen und gut festdrücken. Das Lebkuchenherz vollständig mit Teig bedecken, so dass die Förmchen zu ca. 2/3 bis 3/4 gefüllt sind.

Die Cupcakes im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 bis 25 Minuten backen, dann vollständig erkalten lassen.

Zur Fertigstellung der Buttercrème die weiche Butter mit dem Lebkuchengewürz vorsichtig vermengen. Die Butter esslöffelweise unter den Pudding rühren. Die Buttercrème in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes aufspritzen.

Wer Kardamom nicht so mag kann natürlich auch Zimt verwenden, das schmeckt genauso weihnachtlich! Hier noch ein paar Ideen zum Dekorieren der Cupcakes.

Viel Spass beim Backen!

