Schoko-Erdbeer-Cupcakes mit Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Als Erstes bereiten wir den Cupcake-Teig zu. Dafür verquirlen wir Eier, Zucker und braunen Zucker miteinander. Nach und Nach geben wir auch Pflanzenöl, Vanille-Aroma und Milch hinzu.
2. In einer separaten Schüssel wird Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und etwas Salz vermengt und anschließend zur Masse aus Schritt 1 hinzugegeben und untergerührt. Den fertigen Teig füllen wir dann mit einem Spritzbeutel in Muffinförmchen und geben diese dann bei 180°C für 20 Minuten in den Backofen.
3. Die Cupcake-Füllung besteht aus Butter, die wir zuerst mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Danach geben wir Puderzucker hinzu und verquirlen alles noch einmal miteinander.
4. Für ein geschmackliches Highlight geben wir gefriergetrocknete Erdbeeren in den Mixer, bis sie eine pulvrige Konsistenz bekommen. Danach werden diese zusammen mit Sahne und Vanille-Aroma in der Creme aus Schritt 3 vermengt.
5. Wenn die Cupcakes fertig gebacken sind, schneiden wir oben ein kleines Loch hinein. In dieses füllen wir dann die fertige Creme aus Schritt 4 und legen anschließend den ausgeschnittenen Deckel wieder darauf.
6. Zu guter Letzt vermischen wir Zartbitterschokolade und gekochte Sahne und stellen diese dann für eine Stunde kalt. Als Topping danach auf die Cupcakes spritzen und mit einer Erdbeere verzieren.

Zutaten



Für den Cupcake-Teig:

- 2 Eier
- 100g Zucker
- 100g braunen Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 2 TL Vanille-Aroma
- 100 ml Milch
- 100g Mehl
- 40g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 115g GOLDSTEIG Butter
- 240g Puderzucker
- 15g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 2 EL Sahne
- 1/2 TL Vanille-Aroma

Für das Topping:

- 110g Zartbitterschokolade
- 120 ml gekochte Sahne
- Erdbeeren