Tiramisu-Muffins in Popcorntüten mit Mascarpone und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Muffin-Teig vermischen wir Butter und Zucker miteinander. Dann werden Eier, Mehl, Backpulver und Vollmilch hinzugegeben und kräftig verquirlt. Den fertigen Teig füllen wir in Muffinförmchen und backen diesen bei 180 °C für 20 Minuten.
2. Sahne wird zusammen mit Puderzucker geschlagen. Dann geben wir unsere leckere Mascarpone hinzu, sowie noch einmal etwas Puderzucker und Maisstärke. Die Zutaten gut miteinander vermengen und schon ist das Topping für die Cupcakes fertig.
3. Als Nächstes schmelzen wir Zartbitter-Schokolade und streichen es auf ein Backpapier. Dieses rollen wir zusammen und stellen es für eine Stunde kalt. Später brechen wir dann die Schokolade einfach in schöne Stückchen.
4. Die Böden der fertigen Muffins aus Schritt 1 werden dann in einer Mischung aus heißem Kaffee, Puderzucker, Instantkaffee und Kaffeelikör eingetaucht. Die Cupcakes zu guter Letzt in schöne Muffinförmchen (hier Popcorntüten) legen und mit unserem leckeren Topping aus Schritt 2 und den Schokostückchen aus Schritt 3 dekorieren.

Zutaten

Für den Muffin-Teig:

- 170g GOLDSTEIG Butter
- 360g Zucker
- 3 Eier
- 330g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 230 ml Vollmilch

Für die Creme:

- 450g Sahne
- 70g Puderzucker
- 230g GOLDSTEIG Mascarpone
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Maisstärke

Für die Verzierung:

- 200g Zartbitter-Schokolade

Für die Kaffeemischung:

- 2 EL heißer Kaffee
- 3 EL Puderzucker
- 2 EL Instantkaffee
- 3 EL Kaffeelikör