

Schwarzwälder Cupcake

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffinform:****Teig:**

4 Eigelb
2 EL Wasser, heiss
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
4 Stk. Eiweiss
50 g Zucker
100 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
3 TL Dr. Oetker Backpulver
30 g Kakaopulver
175 g Sauerkirschen (Weichseln) (1 Glas)

Garnitur:

5 dl Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
12 Stk. Kirschen mit Stiel
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 ½ dl Wasser

1 Vorbereiten:

Muffinblech (à 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 15 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker nach und nach dazugeben. So lange weiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin, Backpulver und Kakaopulver vermischen und darübersieben. Vorsichtig unter die Masse ziehen.

Mithilfe von zwei Esslöffeln die Hälfte des Teiges in die 12 Papierbackförmchen verteilen, je 3 Weichselkirschen auf den Teig legen und die restliche Masse darauf verteilen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Rahm mit Rahmhalter aufschlagen und in den Spritzsack füllen. Spiralförmig auf die Cupcakes dressieren und mit Raspelschokolade bestreuen.

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, die 12 Kirschen darin wenden und auf die Cupcakes setzen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

