

# Süsskartoffel-Cupcakes Brownie-Style

4 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 65 Min.

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

150 g Süsskartoffeln  
Salz  
40 g Zartbitterschokolade  
40 g Butter  
1 Ei  
40 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
40 g Mehl  
2 Msp. Dr. Oetker Backpulver  
2 TL Kakaopulver

**Topping:**

100 g Schlagrahm  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
50 g Frischkäse (Doppelrahm)

**Zum Bestreuen:**

Kakaopulver

**1 Vorbereiten:**

Für den Teig Süsskartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Wasser abgiessen, Süsskartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. 4 Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Schokolade mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Zucker, Vanille-Zucker und 1 Pr. Salz unter Rühren hinzufügen und noch 1 Min.iterrühren. Geschmolzene Schokoladen-Butter und gestampfte Süsskartoffeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und vorsichtig unterrühren. Den Teig auf die Förmchen gleichmässig verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 25 Minuten**

Brownies in den Papierbackförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Topping:

Rahm mit Vanille-Zucker steif schlagen. Frischkäse kurz unterrühren. Creme mit einem Löffel auf den Muffins verteilen und mit Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Topping sind die Muffins einfriergeeignet.

