

## Sören Anders Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes

Freitag, 14. Juni 2024  
Rezept für 9 Stück

### Zutaten:

Für den Teig:

1 Glas	Sauerkirschen (350g Abtropfgewicht)
150 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakao
100 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
100 g	Butter
1 EL	Milch
50 g	geraspelte Schokolade, Zartbitter

Für das Topping:

1 EL	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
200 g	Schlagsahne
100 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Als Deko:

12	Kirschen
50 g	geraspelte Schokolade, Zartbitter

Außerdem:

12	Papierbackförmchen
	Spritzbeutel mit Sterntülle

### Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 180° Grad, Heißluft 160° Grad). Papierförmchen in Muffinblech setzen. Kirschen abtropfen lassen.
2. Mehl mit Backpulver und Kakao in Rührschüssel vermischen, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Butter und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Schokoraschel unterrühren.
3. Je 1 EL Teig in die Muffinförmchen füllen, die Hälfte der Kirschen darauf verteilen, dann den restlichen Teig gleichmäßig verteilen und zum Schluss die übrigen Kirschen oben auf setzen.
4. Muffins etwa 25 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen, anschließend auskühlen lassen.
5. Für das Topping Zucker und Vanillezucker mischen. Die Sahne steif schlagen, dabei nach und nach das Zuckergemisch zugeben. Wenn die Sahne fast steif ist, zügig den Frischkäse unterrühren.
6. Sahnecreme in Spritzbeutel füllen und auf Muffins dressieren.
7. Als Deko Raspelschokolade und Kirschen auf der Sahne verteilen.

