

Oster-Cupcakes mit Schokolade

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	28 g
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	486 kcal/ 2.035 kJ

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 130 g weiches Butaris Butterschmalz
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 130 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 160 ml Milch
- 30 ml Orangensaft

Schoko-Ganache:

- 250 g Zartbitterschokolade
- 150 g Sahne

Deko:

- 36 bunte Mini-Schoko-Eier
- 12 Marzipan-Karotten

Zubereitung:

Schritt 1/4

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden.

Schritt 2/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz in eine Rührschüssel geben. Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles cremig aufschlagen. Eier unterrühren und



anschließend Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver gerade so lange unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Zum Schluss Milch und Orangensaft unterrühren.

Schritt 3/4

Teig in die Muffinförmchen füllen, glattstreichen und im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 25 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4/4

Für die Schoko-Ganache die Zartbitterschokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erwärmen (nicht aufkochen!) und über die Schokolade geben. Abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Schneebesen zu einer dickcremigen Schokoladen-Ganache verrühren. Ganache in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Oster-Cupcakes spritzen. Zum Schluss mit bunten Schoko-Eiern und Marzipan-Karotten verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.