DENNER

Mini-Cupcakes zum Valentinstag

Diese Woche haben wir uns eine kleine, süsse Geschenkidee für alle Verliebten ausgedacht: Mini-Cupcakes im Valentinstags-Style.

Überlegst du dir auch vor jedem 14. Februar wieder aufs Neue, wie du deinem Schatz eine Freude machen könntest? Bei Frauen ist das mit dem Schenken ja nicht sooo schwer: Blumen, Schokolade oder ein Schmuckstück machen wohl so ziemlich jede Frau happy. Worüber aber freut sich ein Mann? Selbstgemacht kommt immer von Herzen und wenn dein Liebster auch noch ein Schleckmaul ist, dann landest du mit diesen Mini-Schoko-Cupcakes mit Vanille-Topping ganz sicher einen Treffer. Im Video führe ich dich Schritt für Schritt durch Rezept und Deko, weiter unten findest du das geschriebene Rezept.

Happy Valentine's Day!

- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 4 Eier, getrennt
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g dunkle Schokolade
- 5 EL gemahlene Mandeln
- 25 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40–80 g Schokoladenperlen, je nach Bedarf

1. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen, Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Die Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden.
3. Eigelb, Zucker und Salz beigeben und weiter schlagen, bis die Masse hell ist und der Zucker sich aufgelöst hat.
4. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und auf die Masse geben, die gemahlenen Mandeln darüberstreuen.
5. Mehl und Backpulver vermischen und auf die Masse sieben, danach sorgfältig darunterziehen.
6. Schokoladenperlen in den Teig einarbeiten – je mehr Schokoperlen man verwendet, desto schokoladiger wird das Ganze.
7. Jetzt ¾ der Mini-Förmchen mit Teig füllen und während ca. 10 Minuten im Ofen backen.
8. Danach die Küchlein komplett auskühlen lassen.

- 200 g Butter
- 150 ml Vollrahm
- 400 g Puderzucker
- 2 TL Vanillearoma oder das Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz

1. Die Butter zuerst ca. 2 Minuten cremig schlagen.
2. Portionenweise den Puderzucker beigeben und immer weiter schlagen. Die Masse sollte schön hell und der Puderzucker nicht mehr sandig im Mund zu spüren sein.
3. Danach den Rahm dazugeben und vorsichtig weiter schlagen – aber nur so lange, bis der Rahm steif und die Masse cremig ist, sonst läuft man Gefahr, dass das Topping klumpig wird.
4. Zum Schluss kommen noch Vanillearoma und Salz dazu, kurz einrühren, fertig.
5. Das Topping in einen Spritzsack füllen und auf die Cupcakes spritzen.

Rezept für ca. 20 Mini-Schoko-Cupcakes mit Vanille-Topping. Dauer inklusive Deko: ca. 2 Std.

Was man für die Deko benötigt und wie diese gestaltet wird, ist im Video zu sehen