

Schokocupcakes mit Spekulatius-Topping

[TM]

Als Maßeinheit dienen hier Tassen, nehmt bitte keine Kaffeebecher, sondern "normale kleine" Tassen.

Zutaten:

- ♥ 5 Eier
- ♥ 1 1/2 Tassen Zucker
- ♥ 1 Vanillezucker
- ♥ 1 1/2 Tassen Kabapulver
- ♥ 1/2 Tasse Kakaopulver
- ♥ 2 Tassen Mehl
- ♥ 1 gestrichener TL Backpulver
- ♥ 1 1/2 Tassen Öl
- ♥ ½- ¾ Tasse Mineralwasser



1. Eier, Zucker und Vanillezucker 30 Sekunden auf Stufe 3 schaumig rühren.
2. Alle weiteren Zutaten, bis auf das Mineralwasser in den Mixtopf geben und 1 Minute auf Stufe 3 weiterrühren. Während der Minute das Mineralwasser hinzugeben und einmal mit dem Teigschaber nacharbeiten.
3. Der Teig sollte zähflüssig sein und reicht für knapp **24-26 Cupcakes**. Bitte verwendet Papierförmchen in einem Muffinblech für ein schönes Ergebnis.
4. Bei 175 Grad brauchen die Cupcakes gut 19-20 Minuten. Hier einfach mit dem Stäbchentest prüfen, denn sie sehen nicht unbedingt fertig aus, wenn sie fertig sind :)

Spekulatius-Topping

Zutaten:

- ♥ 6-8 Spekulatiuskekse
- ♥ 250g weiche Butter
- ♥ 130g Puderzucker
- ♥ 250g Mascarpone
- ♥ 175g Philadelphia Doppelrahmstufe (Original!)
- ♥ 1 TL Spekulatiusgewürz
- ♥ 1 TL Zimt
- ♥ Weitere 2-3 Spekulatiuskekse

Zubereitung:

1. Die Kekse im Mixtopf pulverisieren. Dazu langsam die Stufen hochdrehen bis auf 9 und sobald das Messer leerläuft, ausschalten (ca. 10-20 Sek).
2. Die weiche Butter dazugeben und 15 Sekunden cremig schlagen auf Stufe 4, dann Puderzucker und Mascarpone ca.20 Sekunden auf Stufe 4 hinzugeben und zum Schluss den Philadelphia und die Gewürze 15 Sekunden auf Stufe 4 untermischen. Mit dem Teigschaber nachhelfen, damit das Topping eine schöne homogene Masse ergibt.
3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen (Spritzbeutel mit Tülle in ein Wasserglas geben und den Rand oben umschlagen.) 5-10 Minuten im Kühlschrank liegen lassen, dann können die abgekühlten Cupcakes verzieren werden!
4. Weiter 2-3 Spekulatiuskekse zerkrümeln (in einem Gefrierbeutel und mit dem Nudelholz zerkleinern) und auf dem Topping verteilen.

Die Menge des Toppings reicht für alle Schokocupcakes. Natürlich könnt ihr es auch auf Vanillacupcakes oder Nusscupcakes spritzen. Dazu halbiert ihr die Mengen einfach, da die meisten Cupcakerezepte ja auf ca.12 Stück ausgelegt sind.

Viel Spaß beim Backen,

Fräulein Kuchenzauber<3