

Donauwellen Cupcakes

Zutaten für den Teig (ca. 15 Stück):

1 Glas Sauerkirschen
250g weiche Butter
225g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
250g Mehl
2 TL Backpulver
50g Backkakao
2 EL Milch
1 Pck. Schokotröpfchen

Zutaten für die Creme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250 ml Milch
4 EL Zucker
125g weiche Butter

Zubereitung:

1. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Ca 15 Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen und den Ofen vorheizen: E-Herd 175°, Umluft 160°.
2. Für den Teig die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren.
4. Die Hälfte des Teigs auf die Muffinförmchen verteilen und je 4 Kirschen darauf geben.
5. Unter den restlichen Teig den Kakao, die Milch und die Schokotröpfchen mischen und auf die Muffinförmchen verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 – 25 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit den Pudding nach Packungsanleitung kochen, allerdings nur mit 250ml Milch und 4 EL Zucker. Zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie direkt auf der Puddingoberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet.
7. Wenn der Pudding abgekühlt ist wird er mit 125g weicher Butter verrührt und in einen Spritzbeutel gefüllt.
8. Jetzt die Cupcakes nach Herzenslust mit der Creme verzieren und noch eine Kirsche auf die Creme setzen.

Zuckersüße Grüße, deine ***Papierfee***