

Spekulatius-Cupcakes mit Schokotopping



Perfekt für den Winter....mit Spekulatius und viiiiel Schokolade

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 80 g fein zerbröselte Spekulatius
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 EL geraspelte Schokolade
- Ca. 2 EL Milch

Zutaten für das Topping

200 ml Sahne
200 g klein gehackte Kuvertüre (nach Geschmack)
1 TL Spekulatiusgewürz
Zuckerperlen

Außerdem

Bunte Zuckerperlen als Deko
1 Muffinblech mit 12 Muffinförmchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen.
3. Eier nacheinander dazugeben und gut verrühren.
4. Mehl, Backpulver und Spekulatius-Brösel in einer separaten Schüssel mischen.
5. Abwechselnd mit der Milch unter Rühren zu den feuchten Zutaten geben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Sonst etwas mehr Milch zugeben.
6. Zum Schluß noch die geraspelte Schokolade unterrühren.
7. Teig in die Muffinförmchen geben und 20-25 Minuten backen.
8. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Für das Topping die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Kuvertüre-Stückchen mit dem Spekulatiusgewürz dazugeben. Nach 2 Minuten die Masse verrühren bis alles geschmolzen ist.
10. Zum Abkühlen die Masse in einen Rührbecher geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
11. Die ausgekühlte, etwas festere Masse mit einem Rührgerät nur so lange aufschlagen bis sie heller und voluminöser ist, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
12. Jetzt die Törtchen verzieren und mit Zuckerperlen dekorieren.