

# Cupcakes mit Schokoladen- Frosting

## Zutaten (12 Stück)

300g Mehl  
80g Kakaopulver  
1 EL Backpulver  
½ TL Natron  
¼ TL Salz  
200g Zucker  
100g Butter, geschmolzen  
250 ml Buttermilch  
2 Eier  
100g Milkschokolade, Tropfen

### Frosting:

150g dunkle Schokolade, geschmolzen  
250g weiche Butter  
430g Puderzucker

### Dekor:

12 Toffifée  
Zuckerstreusel



- 1) Vermischt Mehl, Kakaopulver, Natron, Backpulver und Salz miteinander. Schlagen Eier und Zucker zusammen schaumig. Gebt die Buttermilch hinzu,iterrühren. Anschließend die Butter hineingeben. Nun die trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles miteinander verrühren. Auch die Schokoladentropfen in den Teig geben und unterrühren.
- 2) Legt ein Muffinblech mit Förmchen aus und verteilt den Teig gleichmäßig in den Papierförmchen. Bei 200 Grad Umluft backen die Muffins nun etwa 20 Minuten. Wie immer: Nicht den Stäbchentest vergessen! Lasst sie nach dem Backen abkühlen.
- 3) Schoko-Frosting:  
Schmelzt die Schokolade und lasst sie anschließend etwa auf Raumtemperatur abkühlen. Schlagen die weiche Butter mit dem Puderzucker zusammen auf und gebt

die geschmolzene Schokolade hinein. Verrührt die Masse, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Gebt das Schoko-Frosting in einen Spritzbeutel.

- 4) Um die Muffins hübsch zu verzieren, gebt ihr das Schoko-Frosting auf jeden Muffin. Anschließend mit ein paar Zuckerstreuseln und einem Toffifee verzieren.

© Fräulein Meer backt