



Schwarzwälder Kirsch-Cupcakes

Zutaten für 4 Personen:	
200 g Zartbitterschokolade	Kirschwasser
130 g Butter	Kirschen zum dekorieren
300g Zucker	Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker	200 g Schlagsahne
Salz	250 g Mascarpone
3 Eier	
220 g Mehl	
1 TL Backpulver	

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 170° vor.

Reiben Sie zum dekorieren etwas Schokolade mit einem Sparschäler ab.

Hacken Sie Zartbitterschokolade und schmelzen die mit Butter in einem Topf unter Rühren bei kleiner Hitze.

Vermischen Sie 250 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier mit der abgekühlten Schokobutter

Zum Schluss rühren Sie Mehl und Backpulver unter, bis Sie einen glatten Teig haben.

Verteilt den Teig in Muffin Förmchen und backt den im heißen Ofen ca. 20 Minuten.

Nehmt die Muffins raus, öfters mit einem Holzspieß einstechen und noch heiß mit Kirschwasser beträufeln. Lasst die Muffins abkühlen.

Schlagt die gekühlte Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. Rührt 50 gr Zucker mit der Mascarpone glatt und dann hebt ihr die geschlagene Sahne unter.

Gebt einen guten Löffel von der Creme auf die Muffins drauf

und verziert die mit einer Kirsche und den Schokoraspeeln.