



# DONAUWELLEN- CUPCAKES

## Zutaten:

### ca. 12 Muffins:

#### Teig:

- 120 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 140 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- Optional: 3-4 EL Kirschsafft
- ca. 1/2 Glas Kirschen

#### Topping:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 400 ml Milch
- 190 g weiche Butter

#### Guss:

- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Kokosöl

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 20 Minuten

## So geht's:

- 1** Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel geben und den Kakao unterrühren. Wer möchte kann noch etwas Kirschsafft zum dunklen Teig dazugeben.
- 2** Zuerst den hellen Teig auf die Muffinförmchen verteile, dann den dunklen daraufgeben. 3-4 Kirschen je Förmchen dazugeben und in den Teig drücken. Die Muffins nun 20min bei 180 Grad in den Backofen geben, danach auskühlen lassen.
- 3** Während die Muffins backen, kann schonmal ein Teil des Toppings vorbereitet werden. Dafür das Puddingpulver mit dem Zucker in ein kleines Schüsselchen geben und mit 5EL der 400ml Milch verrühren. Der restliche Milch in einem Topf zum kochen bringen, vom Herd nehmen und die Pudding-Zucker-Mischung einrühren. Den Pudding in den Kühlschrank stellen, bis er vollständig runter gekühlt ist.
- 4** Die Butter schaumig aufschlagen und Esslöffelweise den erkalteten Pudding unterrühren, sodass ein cremig, lockere Masse entsteht. Diese in eine Spritztülle füllen und auf den Cupcakes aufdressieren. Nochmals 30min kühlen.
- 5** Die Kuvertüre schmelzen und einen EL Kokosöl einrühren. Vorsichtig die Spitzen der Cupcakes eindippen, kurz abtropfen lassen und kühlen.

