

Käginino Cupcakes



Ofen auf 150°C Umluft vorheizen, Muffin-Blech mit Cupcake Förmchen befüllen. Die weisse Schoggi-Couverture in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen.

Butter, Zucker und Vanille-Paste verrühren bis die Masse schön luftig ist (Handmixer oder Küchenmaschine). Eier mit einer Prise Salz dazugeben und die Masse fluffig schlagen. Espresso Instantpulver unter die geschmolzenen Schokolade ziehen und mit der Milch in die Teigmasse rühren, bis sich eine cremig luftige Masse bildet. Anschliessend Mehl und Backpulver vorsichtig unterrühren.

Teigmasse zur Hälfte in die Cupcake Förmchen abfüllen, abschliessend je ein Kägi Cappuccino mini in die Masse stecken (für die Mini-Cupcakes vierteln). Danach das Muffin Blech für 14 – 18 Minuten in den Backofen schieben. Nach 14 Minuten erste Holzstäbchen-Probe machen. Die Cupcakes sind fertiggebacken, wenn beim Herausziehen des Stäbchens keine Teigreste mehr am Stäbchen kleben bleiben.

Während die Cupcakes im Ofen backen, Butter, Puderzucker und Vanille-Paste für ca. 8 Minuten auf hoher Geschwindigkeit rühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat.

Währenddessen Espresso Instantpulver mit kochendem Wasser verrühren und dem Rahm begeben. Rahmgemisch unter die Masse ziehen und für weitere 1 ½ Minuten bei hoher Geschwindigkeit schwingen lassen.

Spritzbeutel mit einer Spritztülle versehen, Buttercrème einfüllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Cupcakes mit Kägi Cappuccino minis verzieren (für die Mini-Cupcakes vierteln).

Kägi und die Zuckerfee von SugarCouture wünschen

En Gûete!

Zutaten

für ca. 12 Cupcakes
oder 48 Mini-Cupcakes

Teig

125 g weisse Schokolade
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 TL Vanille-Paste
2 Eier
Prise Salz
50 ml Milch
2 EL Espresso Instantpulver
175 g Mehl
1 TL Backpulver
12 Kägi Cappuccino minis

Buttercrème

160g sehr weiche Butter
500g Puderzucker, gesiebt
1 TL Vanille-Paste
50ml Rahm
4TL Espresso Instantpulver
2 TL kochendes Wasser
12 Kägi Cappuccino minis



Glück ist ein Kägi.