



ZUTATEN

(für etwa 12 Cupcakes)

220 g Mehl
130 g Zucker
170 g Butter
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
3 TL Vanilleextrakt
2 Eiweiß
1 Ei
80 g Saure Sahne
50 ml Sekt
30 ml Milch

250 ml Sahne
250 g Bitterschokolade

Spritzgebäck (oder andere Plätzchen)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Muffinform vorbereiten. Mehl, Zucker, Natron und Backpulver in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Ei, Eiweiß, Butter, Saure Sahne, Sekt und Milch zugeben und alles gut miteinander verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf die Muffinröhrchen verteilen, aber nur zu knapp 2/3 füllen. Die Böden der Cupcakes sollen am Ende eher flach bleiben und beim Backen nicht zu sehr aufgehen. Im Ofen werden diese dann etwa 17-20 Minuten gebacken. Verlasst euch auf die Stäbchenprobe, denn sie sollen nicht zu viel Farbe bekommen, sondern noch hell sein. Anschließend lasst ihr sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

In der Zwischenzeit könnt ihr die Ganache vorbereiten, da diese auch ein wenig Abkühlzeit braucht. Dafür die Sahne in einem Topf kurz aufkochen. Währenddessen könnt ihr die Schokolade hacken und dann zur heißen Sahne geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in der warmen Sahne schmelzen. Alles zu einer homogenen Masse verrühren und dann abkühlen lassen. Am besten nicht in den Kühlschrank geben, denn sobald die Ganache zu fest ist, lässt sie sich nicht mehr gut spritzen.

Zum Verzieren füllt ihr die dunkle Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle. Wenn die Schokocreme die richtige Temperatur hat und sich gut spritzen lässt, könnt ihr damit auf die Cupcake-Böden das Topping in kleinen Tupfen spritzen. Zum Schluss nehmt ihr das Spritzgebäck oder eben andere Kekse und dekoriert die Vanilla Chocolate Cupcakes damit. Am besten erst kurz vor dem Servieren garnieren, damit die Plätzchen nicht zu viel Feuchtigkeit aus der Ganache ziehen.