



Spekulatius-Cupcakes mit Schokotopping

Zutaten

150 g weiche Butter	200 ml Sahne	Zuckerperlen, -sterne oder
100 g Zucker	200 g Kuvertüre	Schokostreusel zum Verzieren (je
4 mittelgroße Eier	(Zartbitter oder weiß je nach	nach Geschmack)
80 g Spekulatius (zerbröselt)	Geschmack)	12 Muffinförmchen
200 g Mehl	1 TL Spekulatiusgewürz	
2 TL Backpulver (gehäuft)		
4 EL Raspelschokolade		
2 EL Milch		

Zubereitung

Den Backofen schon mal auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Spekulatius sehr fein zerbröseln.

Schlagen Sie die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig. Dann die Eier nacheinander dazugeben. Die Masse immer gut verrühren. Das Keksmehl mit Mehl und Backpulver mischen und zu den feuchten Zutaten geben, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Abschließend die Raspelschokolade unterheben.

Füllen Sie den Teig in 12 Muffinförmchen. Am besten zusätzlich in ein Muffinblech stellen.

Backen Sie den Teig rund 25 Minuten. Danach aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Topping die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kuvertüre klein hacken. Den Topf mit der heißen Sahne vom Herd nehmen. Geben Sie das Gewürz sowie die Schokostückchen dazu. Etwa 2 Minuten stehen lassen, danach unterrühren bis alles geschmolzen ist.

Die Schoko-Sahne-Masse in einen Rührbecher geben und etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen bis sie fester wird. Die abgekühlte Masse mit einem Handmixer aufschlagen. Jedoch nicht zu lange schlagen. Das cremige Topping in einen Spritzbeutel geben und die Muffins damit verzieren. Anschließend können Sie das Topping mit Zuckerperlen, -sternen oder Schokostreuseln verzieren.