

Vampir Cupcakes



Schrecklich lecker!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

140 g Mehl

50 g Kakao

1 EL Backpulver

220 g Zucker

1 Prise Salz

120 ml frischgekochten, abgekühlten Kaffee

60 ml Milch

60 ml Speiseöl

Mark 1 Vanilleschote



Zutaten für die Vanillecreme

250 g weiche Butter 60 g Puderzucker 250 ml Milch Mark 1 Vanilleschote 2 Eidotter 50 g Zucker 1 EL Mehl

Für die "schreckliche" Deko

150 g Marzipan 50 g Puderzucker 125 g Himbeeren 100 g Himbeergelee

Zubereitung

- 1. Für die Vanillecreme die Milch mit dem Vanillemark aufkochen, Hitze reduzieren und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.
- 2. Inzwischen die Eidotter mit dem Zucker cremig rühren, das Mehl dazugeben und die heiße Milch in die Ei-Mischung geben. Alles zurück in den Topf gießen und weitere 5 Minuten unter Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- 3. Masse in eine Schale geben und Frischhaltefolie auf die warme Crème legen. Abkühlen lassen.
- 4 Backofen auf 180 Grad vorheizen
- 5. 12er Muffinblech mit Förmchen bestücken.
- 6. Mehl. Kakao und Backpulver in einer Schüssel verrühren.
- 7. In einer anderen Schüssel das Ei mit dem Vanillemark, dem Kaffee, der Milch und dem Öl verrühren.
- 8. Mehl-Mischung langsam auf niedrigster Stufe unterrühren, dann ein paar Sekunden auf höchste Geschwindigkeit stellen.



- 9. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen.
- 10. Himbeeregelee leicht erwärmen und gut verrühren, damit es flüssiger wird. Evtl. Etwas verdünnen.
- 11. Für die Vanillecreme die weiche Butter mit dem Puderzucker für ca. 10 Minuten cremig aufschlagen.
- 12. Den abgekühlten Vanillepudding mit dem Schneebesen umrühren und unter die cremige Butter rühren, bis sich alles verbunden hat.
- 13. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle die Vanillecreme auf die abgekühlten Muffins geben. In die Mitte jeweils 3 Himbeeren setzen und einen Löffel Himbeergelee darübergeben.
- 14. Das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche ausrollen. Mit einem Glas Kreise in der Größe der Muffins ausstechen. Mit der Öffnung der Lochtülle jeweils 2 Löcher aus den Kreisen ausstechen. Marzipan-Kreise auf die Cupcakes auflegen und andrücken, damit das Gelee aus den Löchern herauskommt.