

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
1 Ei
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. Himbeergelee 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.