

## Tiramisu Cupcakes



Kleine feine Cupcakes mit Mascarpone-Topping und Mokka.

12 Stück

---

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Mokka-Sirup

70 ml Espresso

30 g Zucker

#### Für den Teig

200 g Mehl

1 EL Backpulver  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
60 ml Sonnenblumenöl  
180 ml Milch  
1 EL Vanille-Extrakt oder Mark 1 Vanilleschote

### Für das Topping

200 g Butter (Zimmertemperatur)  
175 g Puderzucker  
1 TL Vanille-Extrakt  
200 g Mascarpone (Zimmertemperatur)

### Für die Deko

Kakaopulver zum Bestäuben  
3-4 Stangen Löffelbiskuits

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Espresso mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und einkochen, bis ca. 2 EL übrigbleiben.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Muffinblech mit Cups belegen oder einfetten.
4. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker und Salz untermischen.
5. In einer Rührschüssel das Ei mit dem Sonnenblumenöl, der Milch, der Vanille und dem Mokka-Sirup gründlich verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles nur solange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Abschließend ca. 10 Sekunden auf der höchsten Stufe der Küchenmaschine/des Handrührers rühren

und den relativ flüssigen Teig direkt in die Muffinmulden/-cups füllen, bis diese zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt sind.

6. In der Ofenmitte für ca. 25 Minuten backen. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu die zimmerwarme Butter und die Vanille in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker darauf sieben und alles für ca. 8 Minuten luftig aufschlagen. Mascarpone (ebenfalls zimmerwarm!) glattrühren und unter die Buttermasse heben. Es sollten sich aber alle Zutaten gut vermischt haben.
8. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen. Mit Kakao bestäuben.
9. Löffelbiskuits schräg in kleine Stücke schneiden und die Cupcakes damit dekorieren.