

BBF-Schoko Cupcakes

150 gr. Butter schaumig schlagen
4 Eier zimmertemperiert nacheinander
hineingeben – mischen

200 gr. Schokoladenpulver (z.B. Ovo)
1 Prise Salz
150 gr. Zucker
200 gr. Mehl
1 Kaffeelöffel Backpulver
alles nacheinander dazugeben und lange
mischen

1 Becher (ca. 80-100 gr.) Schokopudding oder $\frac{1}{4}$ Becher Crème Fraiche dazumischen

Immer 1EL der Masse in ein Cupcake Schälchen geben

20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen

Topping (Schüümli):

250 gr. Butter weich

250 gr. Puderzucker zusammen schaumig schlagen

Ev. Lebensmittelfarbe dazumischen

Ev. 2 EL Nutella – keine Farbwahl mehr möglich (braun)

oder 2 KL Zimt

oder 1 Pack Vanillinzucker

Dekorieren wie gewünscht

