

Mokka-Cupcakes

Für 12 Cupcakes:

Für die Muffins:

1,5 TL Instant-Espressopulver	125 ml stark gebrühter Kaffee	125 ml Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei	180 g Mehl
40 g ungesüßter Kakao	1 TL Backpulver	1/2 TL Natron
1/4 TL Salz	75 g Zucker	75 g brauner Zucker
125 g weiche Butter		

Für das Frosting:

1,5 TL Instant-Espressopulver	1,5 TL Vanilleextrakt	125 g weiche Butter
125 g Puderzucker	12 schokolierte Espressobohnen	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Muffinbackform mit Papiermanschetten auskleiden.

Espressopulver im gebrühten Kaffee auflösen. Milch und Vanilleextrakt zugeben, das Ei aufschlagen und mit einem Schneebesen unterrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Salz und beide Zucker in einer Schüssel vermischen. Weiche Butter in kleinen Stücken in die Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis es grob krümelig ist. Dazu die Kaffee-Milch-Mischung geben und unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die 12 Backförmchen verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit einem Metallspieß oder einem Zahnstocher den Gartest machen. Die gebackenen Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für das Frosting (Cremehaube) Espressopulver und Vanilleextrakt mischen. Butter ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, dann bei niedriger Stufe nach und nach den Puderzucker unterrühren. Die Espresso-Vanille-Mischung hinzufügen und bei steigender Geschwindigkeit die Creme ca. 3 Minuten fluffig rühren.

Das Frosting in einen Spritzbeutel geben, die Muffins damit verzieren und jeweils eine schokolierte Espressobohne obenauf setzen.

Cynthia Barcomi am 04. November 2016