

BROMBEER-CUPCAKES MIT SCHOKOLADE

Zutaten:

Zutaten
Für 12 Muffins

Für das Frosting:
200 g Brombeeren
ca. 100 ml Brombeersaft
(alternativ Heidelbeersaft)
1/2 Pkt. Vanillepudding-Pulver (18 g)
1 EL Zucker
150 g weiche Butter
30 g Puderzucker

Für den Teig:
150 g Zartbitterkuvertüre (mind. 55 %)
150 g Butter
80 g Zucker
3 Eier (Größe M)
80 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Backkakao
1 Prise Salz
ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote

Zum Garnieren:
12 Brombeeren
3 Rosmarinzweige

Zubereitung

Brombeeren pürieren und durch ein Passiersieb streichen. Das Püree mit Saft auf 250 ml auffüllen. Mit dem Puddingpulver und Zucker nach Packungsanweisung zu einem Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und die Hälfte schmelzen. Butter zerlassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen eines Rührgerätes aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Backkakao vermengen und unterrühren. Salz, Vanille und restliche Kuvertüre hinzugeben und kurz vermengen.

Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Den Teig in Papierbackförmchen füllen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

Die Butter für das Frosting cremig weiß aufschlagen. Puderzucker hinzusieben und verrühren. Pudding esslöffelweise unterrühren.

Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Mit Brombeeren und Rosmarin garnieren.