



## Zutaten

150g Butter	2EL Kakao	400g Zucker
150g brauner Zucker	1TL Backpulver	1 Spritzer Zitronensaft
2 große Eier	0,25 TL Salz	180g Sahnepudding
450g geschmolzene Zartbitterschokolade (aufgeteilt)	8 EL Eckes Edler Eierlikör (aufgeteilt)	60ml Pflanzenöl
130g Mehl	8 Eiweiß	

Schwierigkeit: Medium

Zeit: 30 Min. Zubereitungszeit, 18 Min. Backzeit, 45 Min. Ruhezeit

Nährwerte pro Portion: Kalorien ca. 634 / Eiweiß 9 g / Kohlenhydrate 77 g / Fett 31 g

Utensilien : Backofen, Muffinblech, Papierförmchen, 2 Rührschüsseln, Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Rührbesen, Kuchengitter, hitzefeste Schüssel, Topf, Küchenthermometer, Spritzbeutel, Tülle, Messer, kleine Schüssel



## Schritt 1

150 g Butter, 150 g brauner Zucker, 2 große Eier, 100 g geschmolzene Zartbitterschokolade

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken. In einer Rührschüssel Butter mit braunem Zucker auf höchster Stufe aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut verrühren. Die geschmolzene, lauwarme Schokolade untermischen.

Backofen, Muffinblech, Papierförmchen, Rührschüssel, Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Rührbesen



### *Schritt 2*

130 g Mehl, 2 EL Kakao, 1 TL Backpulver, 0.25 TL Salz

In einer zweiten Rührschüssel Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen.



### *Schritt 3*

3 EL Eckes Edler Eierlikör

Die Mehl-Mischung zum Butter-Mix geben und gut verrühren. Eierlikör hinzufügen und nochmals kurz verrühren.



### *Schritt 4*

Den Teig auf die Papierförmchen verteilen, diese dabei etwa bis zur Hälfte füllen. Im Ofen bei 200°C ca. 16 - 18 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



### *Schritt 5*

8 Eiweiß, 400 g Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 180 g Sahnepudding, 5 EL Eckes Edler Eierlikör

Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft in eine hitzefeste Schüssel geben und auf einen Topf mit köchelndem Wasser stellen. Dabei darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Die Mischung ca. 5 - 6 Min. verrühren, bis sie 71°C erreicht hat, oder sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Schüssel vom Herd nehmen und die Masse mit der Küchenmaschine ca. 5 - 6 Min. weiter aufschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer runder Öffnung füllen. In einer kleinen Schüssel Sahnepudding mit Eierlikör verrühren, bis die Masse glatt ist. Zur Seite stellen.



### *Schritt 6*

Mit einem Messer eine Mulde in die ausgekühlten Cupcakes schneiden, den Teig darin entfernen und mit der Eierlikör-Pudding-Mischung füllen. Marshmallow-Frosting zu einem kleinen Turm auf die Cupcakes spritzen und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



### *Schritt 6*

350 g geschmolzene Zartbitterschokolade, 60 ml Pflanzenöl

In einer kleinen Schüssel die restliche geschmolzene Schokolade mit Öl glattrühren und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Sobald die Glasur lauwarm ist, die Cupcakes darin eintauchen. Danach antrocknen lassen und genießen! Guten Appetit!