



# Schoko Cupcake



## Zutaten

### Zutaten für den Teig:

4 Eier  
125 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
75 g Mehl  
20 g Speisestärke  
30 g Kakaopulver  
50 g gemahlene Haselnüsse  
2 cl Rum

### Zutaten für das Topping:

100 ml Sahne  
150 g weiße Schokolade  
5 EL ECKES Edler Eierlikör  
70 g Butter  
125 g dunkle Kuvertüre 55 %  
Kakaogehalt

## Teig

Die Vertiefungen eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einröseln lassen. Die Eigelbe unterziehen. Das Mehl, die Speisestärke und den Kakao vermischen, sieben, mit den Nüssen und dem Rum über die Eimasse geben und unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Herausnehmen, aus der Form nehmen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben.

## Topping

Die weiße Schokolade hacken. Die Sahne aufkochen, über die Schokolade geben und diese unter Rühren schmelzen. Den ECKES Edler Eierlikör unterziehen und die Creme 4 Stunden ruhen lassen. Die Butter in Stücken zur Schokoladencreme geben und mit dem Handrührgerät unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf jeden Muffin eine Rosette spritzen. Für 1 Stunde kalt stellen.

Die Kuvertüre schmelzen. Jeweils 1 bis 2 Esslöffel Kuvertüre auf jedem Cupcake verteilen und anziehen lassen.