



Black Cupcakes

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Backen: ca. 25 Min.

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

180 g Mehl
 150 g Zucker
 50 g dunkle Schokolade,
 z.B. Cailler Crémant Intense
 3 EL Kakaopulver
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz

2 Eier
 1 dl Milch
 100 g Butter, flüssig, abgekühlt

225 g Butter, weich
 225 g Margarine, weich
 170 g Puderzucker
 70 g Kakaopulver
 10 ml schwarze Lebensmittelfarbe

Silberkügelchen zum Verzieren

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

2. Eier, Milch und Butter daruntertermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cupcakes herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Butter und alle Zutaten bis und mit Lebensmittelfarbe gut verrühren, in einen Spritzsack füllen, auf die Cupcakes spritzen, mit silbrigen Zuckerkügelchen verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Cupcakes ca. 1 Tag im Voraus backen, in Folie eingepackt im Kühlschrank aufbewahren, kurz vor dem Servieren verzieren. Die Cupcakes schmecken frisch am besten.