

Coffee Cupcakes von Krizi's Kitchen

Für den Teig:

40ml Kaffeelikör, 100ml heißer Espresso, 85g Zartbitterschokolade, 20g Kakaopulver, 125g Mehl, 150g Zucker, ½ TL Salz, 1 TL Backpulver, 8 EL Öl, 2 Eier, 2 TL Apfelessig, 1 TL Vanillepulver



Für Schoko-Glasur und Frosting:

50g Sahne, 1 EL Kaffeelikör, 85g Zartbitterschokolade, 1 TL Butter, 200g Doppelrahm-Frischkäse, ½ TL Instant ESPRESSOPULVER (ich hatte Geschmacksrichtung Latte Macchiato), 200g Puderzucker

Ofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Likör, Espresso mischen, Schokolade schmelzen. Kakao, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen. Öl, Eier, Apfelessig und Vanillepulver verquirlen. Mit Mehl-Mix, Espresso, Schokolade verrühren. In ein mit Papier-Backförmchen bestücktes Muffin-Blech füllen, 20 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur Sahne und Likör in einem Topf erwärmen. Schokolade hacken, mit Butter einrühren. Leicht abkühlen lassen und auf die Cupcakes streichen. Trocknen lassen.

Frischkäse aufschlagen. ESPRESSOPULVER durch ein feines Sieb streichen und mit Puderzucker mischen. Nach und nach unter den Frischkäse schlagen. Creme kurz kühlen. Mit einem Spritzbeutel auf das Gebäck spritzen. Cupcakes nach Wunsch mit Schoko-Spänen und schokolierten Kaffeebohnen verzieren.