

After-Eight-Cupcakes

Portionen

Zeit

Schwierigkeit

ca. 9
Stück

45 -60
Min.



Zutaten

- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 30g Kakao
- ▶ 2/3 TL Natron
- ▶ 2/3 TL Backpulver
- ▶ 2 Eier

- ▶ 150g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 100g Butter
- ▶ 250 ml Buttermilch
- ▶ 175g After Eight

FROSTING

- ▶ 5 Tropfen Pfefferminzöl
- ▶ 350g Puderzucker
- ▶ 175g Butter
- ▶ ggf. grüne Pastenfarbe

Zubereitung

- ▶ In einer Schüssel Ei und Zucker schaumig rühren.
- ▶ Butter, Backpulver, Natron und Salz dazugeben und rühren.
- ▶ Weiche Butter und Buttermilch hinzufügen.
- ▶ Kakao und Mehl sieben und zum "Teig" dazugeben und zwei bis drei Minuten mit dem Handrührgerät verrühren.
- ▶ Die Muffinförmchen zu 1/4 füllen und in die Mitte ein halbes Schokoplättchen After Eight legen. Dann bis 3/4 der Form mit Teig füllen.
- ▶ In den vorgeheizten Ofen bei 180° C etwa 20 Minuten backen lassen - unbedingt mit einem Zahnstocher in den Muffin stechen und prüfen, ob noch Teig daran kleben bleibt!!!
- ▶ In der Zeit Puderzucker mit weicher Butter und 5 Tropfen Pfefferminzöl (ggf. auch grüne Pastenfarbe) verrühren bis die Masse einigermaßen formfest ist.
- ▶ Cupcakes auskühlen lassen und mit dem Frosting verzieren.