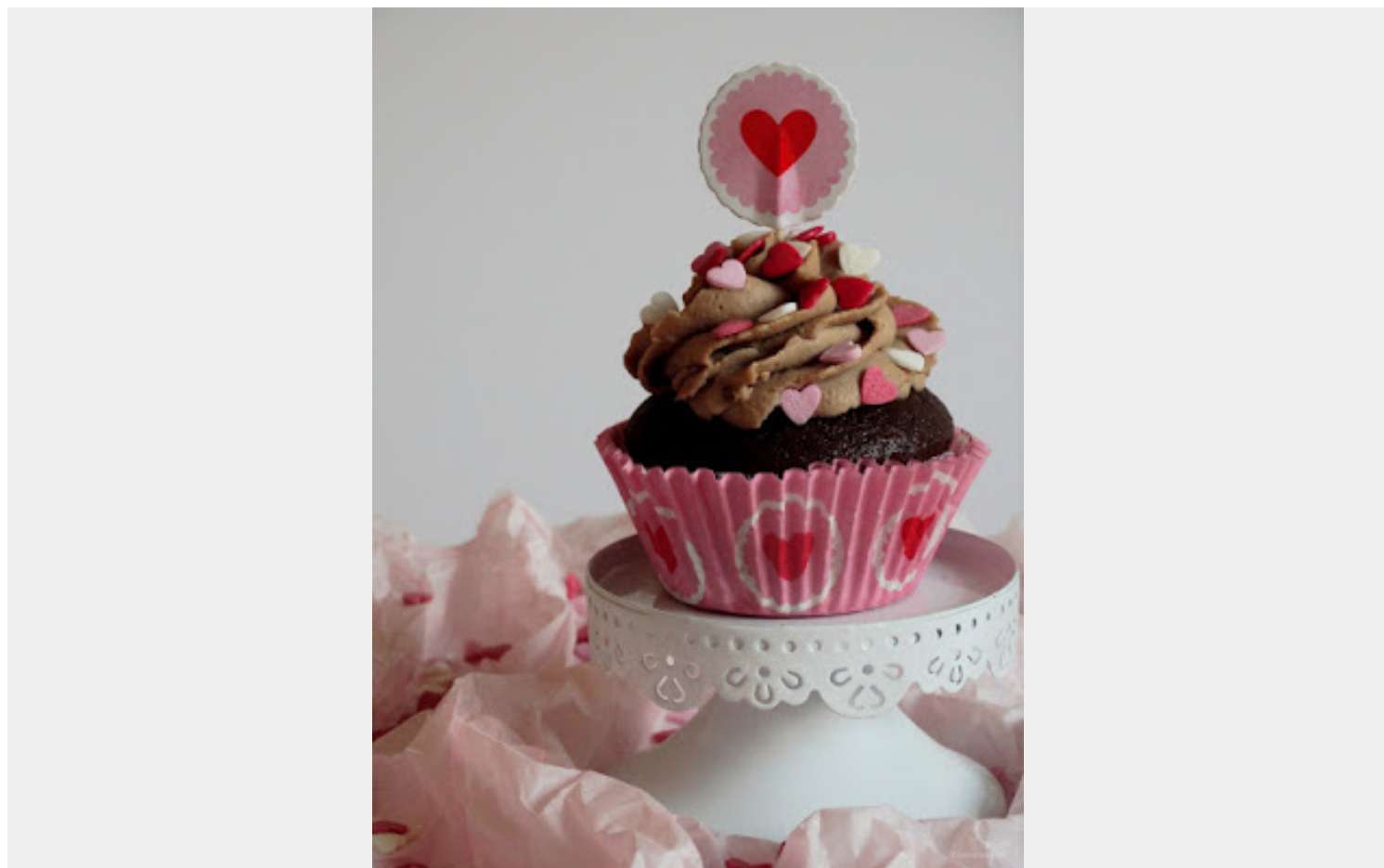


# KINDERSCHOKO CUPCAKES / MUFFINS

*Posted on 14. Februar 2017*





Passend zum heutigen Valentinstag, habe ich heute das Rezept für diese herzigen Kinderschoko Cupcakes oder Muffins für euch. Das Rezept könnt ihr so variieren, wie ihr das gerne möchtet und

könnt damit leckere, saftige Muffins oder hübsche Cupcakes damit zaubern. Die Zubereitung ist nicht schwer und sowohl das backen als auch das Topping können schon am Tag vor dem Verzehr in Ruhe vorbereitet werden. Probiert das Rezept unbedingt mal aus, die Cupcakes sind nicht nur bei Kindern fabelhaft angekommen...:-) In diesem Sinne wünsche ich euch einen schönen Valentinstag. ♥

Weitere leckere Rezepte, die Kinder mögen findet ihr [hier](#).







## Zutaten:

(für 12 Stück)

Teig:

- 250g Mehl
- 250g Buttermilch
- 125g Zucker
- 1 Tütchen (Bourbon-) Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 El Backkakao
- 75ml Öl (geschmacksneutral)
- 100g Kinderriegel
- 0,5 TI Backpulver
- 0,5 TI Natron
- 1 Prise Salz

### Topping:

- 200g Sahne
- 200g Kinderriegel
- 2TI SanApart oder 1 Tütchen Sahnesteif
- optional: 1/2 TI Vanilleextrakt\* (klick)

### Tipp:

Wer nur **Muffins** backen möchte, lässt das Topping einfach weg und bestäubt sie mit Puderzucker oder einer Schokoladen-Glasur. Dazu 100g gehackte Schokolade (oder Kinderriegel) mit 20g Kokosfett oder 1 TI Öl über dem Wasserbad oder im Thermomix für 3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen lassen und über den Muffins verteilen. Nach Wunsch mit Streudekor weiter dekorieren.

## Zubereitung:

### Teig:

- Eine Muffinform mit 12 Mulden mit Muffin-Förmchen aus Papier auskleiden oder bei Bedarf einfetten.
- 100g Kinderriegel in Stücke schneiden oder brechen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. (Heißluft 160°C)
- Das Ei mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Buttermilch sowie dem Öl in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) oder in einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer kurz verrühren (**Thermomix**: 30 Sek./ Stufe 4).
- Nun das Mehl mit dem Backpulver und Natron gemischt sowie den Kakao und das Salz dazu



- geben und zu einer cremigen Teigmasse verrühren. (**Thermomix**: 20 Sek./ Stufe 4).
- Nun werden die Kinderschokoladen Stücke unter den Teig gehoben. Dies geht am besten mit einem Teigschaber.
  - Jetzt wird der fertige Teig in die Muffinform verteilt. Dies klappt sehr gut und "kleckerfrei" mit einem großen Portionierer, eine Füllmenge entspricht in der Regel genau der richtigen Menge Teig für die Muffinform.
  - Anschließend werden die Muffins für 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen gebacken (unteres Drittel).
  - Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen.
  - Ich habe die Muffins in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend abdecken oder in einem Kuchenbehälter aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.





## Topping:

- Die Kinderriegel klein hacken. **Thermomix:** 10 Sek./ Stufe 8
- Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen, den Herd ausstellen und die gehackte Schokolade und evtl. Vanille gut unterrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. **Thermomix:** 2:30 Min/ 45°C/ Stufe 2
- Die Masse abkühlen lassen und anschließend gut abgedeckt, am besten über Nacht, im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, Ich habe sie dazu nach der Fertigstellung gleich in das Gefäß umgefüllt, in dem ich sie später aufgeschlagen habe.
- Zum aufschlagen benutzt ihr beim Handmixer die Mixstäbe, bei der Küchenmaschine den Schneebesen und beim **Thermomix** den Schmetterling (evtl. den Mixtopf vorher kühlen.).
- Die Masse kurz aufschlagen, dann das SanApart/ Sahnesteif hinzufügen und zu einer cremig-luftigen Masse weiter aufschlagen. **Thermomix:** Mit Schmetterling/ ohne Zeit Einstellung - unter Sichtkontakt /Stufe 3
- Wenn die Masse fertig ist, füllt ihr sie in eine Garnierspritze oder einen Spritzbeutel (beides mit offener Sterntülle) um.
- Anschließend spritzt ihr die Masse in kreisenden Bewegungen auf eure Cupcakes und dekoriert sie nach Wunsch weiter.
- Wenn die Cupcakes nicht gleich verzehrt werden, sollten sie ab jetzt abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Mein passender Deckel zur Muffinform ist dazu hoch genug, alternativ bietet sich eine Tortenhaube an.









♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥

\*Affiliatlink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.