



MIT DEM IST GUT KIRSCHEN ESSEN

# KIRSCH CUPCAKES



40 Min.



180°C



160°C

## Zutaten (12 Stück)

### Für den Teig

- 1 Packung Leibniz Kakaokekse (200 g)
- 1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 175 g)
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 50 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 Messerspitze Natron

- 2 EL Milch
- 50 g Zartbitterschokolade, fein gewürfelt

### Für die Soße

- 125 ml Kirschsafte
- 2 gestrichene TL Speisestärke
- 1 TL Zucker

### Für das Topping

- 250 g Mascarpone
- 125 g Schlagsahne
- 20 g Puderzucker



### Schritt 1

Zur Vorbereitung 6 Leibniz Kakaokekse beiseitelegen, die restlichen Kekse in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit einem Rollholz feine Brösel herstellen. Sauerkirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben, Saft auffangen und 125 ml Kirschsafte abmessen. 1 Muffinform mit 12 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen, Ober- / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

### Schritt 2

Für den Teig Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier jeweils eine ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und den Kakaokeks Bröseln mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse rühren. Die Schokolade unterheben.

### Schritt 3

Die Hälfte des Teiges in die Papierbackförmchen geben. Die Kirschen (12 Stück zurücklassen) darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 30 Minuten. Die Muffinform danach auf ein Kuchenrost stellen. Die Cupcakes etwa nach 5 Minuten aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

### Schritt 4

In der Zwischenzeit Kirschsafte mit Speisestärke und Zucker in einem kleinen Topf mit Schneebesen gut verrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Die Kirschsoße unter Rühren erkalten lassen.

### Schritt 5

Für das Topping Mascarpone, Sahne und Puderzucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer festen Creme aufschlagen. Die Mascarpone-masse mit einem Löffel auf die Cupcakes verteilen. Mit den zurückgelassenen Kirschen belegen und mit der Kirschsoße beträufeln. Die beiseitegelegten Kakaokekse vorsichtig mit einem Sägemesser halbieren. Die Cupcakes damit verzieren und servieren.