

KLAMMERTH

# Mini Brownie Cupcakes *mit Zitronen-Topping*

## ZUTATEN

### BODEN :

100 g DUNKLE SCHOKOLADE

125 g BUTTER

2 EIER

75 g KRISTALLZUCKER

75 g MEHL

50 g KAKAOPULVER

1 PRISE SALZ

1 EL BACKPULVER

125 g SAUERRAHM

### TOPPING:

250 g MASCARPONE

250 g TOPFEN

ZESTEN VON 1-2 UNBEHANDELTEN

ZITRONEN

50 g STAUBZUCKER

### DEKORATION:

BUNTE BAISER EIER

## ZUBEREITUNG

1. Ein Mini-Cupcake Backblech mit Förmchen auslegen. Das Backrohr auf 180°C bei Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Schokolade und Butter über Dampf schmelzen. In der Zwischenzeit Eier, Kristallzucker und die Prise Salz schaumig rühren. Die geschmolzene Schoko-Butter Mischung beimengen und unterrühren.

3. Zuletzt das gesiebte Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver mit dem Sauerrahm zur Masse geben und durchmischen.

4. Die fertige Masse nun ca. 2/3 hoch in die vorbereiteten Förmchen füllen und für 8-10 Minuten backen. Zur weiteren Verwendung auskühlen lassen.

5. Für das Topping alle Zutaten kurz miteinander verrühren. (Dieser Schritt kann auch schon am Vortag getätigt werden, dann intensiviert sich der Zitronen-Geschmack) Nun die Creme in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Mit den Baiser Eiern dekorieren.

*Rezept - Die Mehlspeisenfräulein*

