

KLAMMERTH

Vanille Brownie *Cupcakes*

ZUTATEN

Boden

200 G DUNKLE SCHOKOLADE
200 G BUTTER
4 EIER
170 G KRISTALLZUCKER
PRISE SALZ
100 G MEHL
50 G STÄRKE
70 G KAKAOPULVER
250 G SAUERRAHM
2 TL BACKPULVER

Topping

500 G MASCARPONE
500 G TOPFEN
kein Magertopfen
1 VANILLESCHOTE
150 G STAUBZUCKER
VANILLEZUCKER nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- 1 Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und das Backrohr auf 180 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Schokolade am besten in einem Edelstahl-Schneekessel von WMF über Dampf schmelzen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Eier, Kristallzucker und Salz schaumig aufschlagen – am besten gelingt das mit einer Kitchen Aid Küchenmaschine. Dann die etwas überkühlte Butter-Schokolade-Mischung zugeben und alles gut durchrühren. Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Sauerrahm zur Schokomasse geben. Gut durchmischen.
- 3 Nun die fertige Brownie-Masse mithilfe eines Löffels in die Förmchen füllen (nur zu zwei Dritteln befüllen) und 17 bis 20 Minuten backen. Achtung, Stäbchenprobe nicht vergessen!
- 4 Mascarpone und Topfen kurz glatt rühren, bis sich beides vermengt hat, dann vorsichtig das Mark der Vanille aus der Schote lösen und gemeinsam mit dem Zucker unter die Topfen-Mascarpone-Creme heben. Am besten bereits am Vortag vorbereiten und kaltstellen, damit die Vanille gut durchziehen kann.
- 5 Das Topping mithilfe eines Dressiersacks von Kaiser mit Tülle nach Wahl auf die ausgekühlten Brownie-Böden aufspritzen.

Gutes Gelingen!

