

# Mini-Donauwellen-Cupcakes

## Zutaten für den Teig:

2 Eier  
100 g Zucker  
120 ml Öl  
240 g Mehl  
1 TL Backpulver  
120 ml Milch  
1 EL Kakao  
200 g dunkle Kuvertüre

## Zutaten für die Kirschmasse:

150 ml Kirschsafte  
40 g Stärke  
200 g Sauerkirschen (Glas)

## Zutaten für die Buttercreme:

1 Pck. Puddingpulver Vanille (37 g)  
50 g Zucker  
250 ml Milch  
125 g Butter

## Zubereitung des Teiges:

Eier und Zucker cremig aufschlagen und nach und nach das Öl unterlaufen lassen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Förmchen verteilen (gefettet oder mit Papier-Backförmchen ausgelegt). Den restlichen Teig mit Kakao einfärben, auf dem hellen Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Auskühlen die Oberseite der Cupcakes in dunkle Kuvertüre tauchen und nach dem Abkühlen waagrecht aufschneiden.

## Zubereitung der Kirschmasse:

Etwas kalten Kirschsafte mit Stärke verrühren und den restlichen Saft aufkochen lassen. Die angerührte Stärke unterrühren und abermals aufkochen lassen. Die Kirschen zugeben, unterheben und abkühlen lassen. Auf jedes Unterteil einen Löffel abgebundene Kirschen geben.

## Zubereitung der Buttercreme:

Puddingpulver mit Zucker und einem Teil der kalten Milch verrühren. Die restliche Milch aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver zu einem Pudding kochen. Den Pudding direkt nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Butter cremig aufschlagen und den Pudding löffelweise unterrühren. Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben. Die Buttercreme mit einem Spritzbeutel und Sterntülle auf die Kirschen spritzen und mit dem Oberteil der Cupcakes abdecken.

## Backzeit:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 15–20 Min.

Backform Mini Muffin



Art.-Nr. 661127



Arbeitszeit: ca. 40 Minuten



Backzeit: ca. 15–20 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)