

„Juli“

After Eight Cupcakes

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 15 Stücke

3 Eier
225 g Zucker (2½ dl)
1 TL Vanillin-Zucker
50 g Margarine
1 dl Sour-Rahm
2 EL Espresso, abkühlen lassen.
210 g Weissmehl (3½ dl)
2 TL Backpulver
4 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
4 Tropfen Pfefferminzöl
(Apotheken)
100 g Dunkle Schokolade (55-70 %)



Minze-Frosting:
100 g Margarine
165 g Puderzucker (3 dl)
1 EL Milch
Ein paar Tropfen grüne
Lebensmittelfarbe
12 After Eight

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren.
Die Margarine schmelzen. Sour-Rahm und Espresso einmischen
und danach in die Ei-Mischung mischen.
Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
Dann vorsichtig Salz, Kakaopulver, Weissmehl gemischt mit
Backpulver einrühren und zuletzt die geschmolzene Schokolade
dazugeben.

Jedes Backförmchen zu $\frac{2}{3}$ füllen. Die After Eight in vier brechen und
drei in jedes Backform einstecken.
Die Muffins ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens
backen. Die Muffins abkühlen lassen.

Minze-Frosting: Margarine schaumig rühren. Puderzucker, Milch und
Pfefferminzöl mit der  Margarine mischen.
Zuletzt ein paar Tropfen  Lebensmittelfarbe
einmischen. Die Glasur auf  die Muffins spritzen und
nach Wunsch dekorieren.

Copy right



KfA-MfA