

Bananen-Schoko-Cupcakes mit Erdnuss-Topping



Zutaten

Teig

3 Eier
200 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt (ersatzweise
Vanillezucker)
50 g Butter
100 ml Sahne
100 g Schokolade
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Kakao
2 EL kalter Kaffee
2 Bananen
120g gesalzene Erdnüsse

für das Frosting

50 g Erdnussbutter (creamy)
150 g Puderzucker
2 EL Kakao
1 TL Vanille-Extrakt
100g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 EL heißer Kaffee
gesalzene Erdnüsse als Garnitur

Zubereitung

Cupcakes

Zuerst könnt ihr schon gleich den Backofen auf 175°C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Dann alles vorbereiten: Mehl, Backpulver, Kakao und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen und beiseite stellen. Kaffee zubereiten und zwei Esslöffel davon zur Seite stellen, den Rest könnt ihr beim Backen genießen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Erdnüsse abwägen und klein hacken.

Nun könnt ihr in einer Rührschüssel oder in eurer Küchenmaschine die Eier, den Zucker und das Vanille-Extrakt ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Die Masse sollte am Ende sehr luftig und hell sein. Dann gebt ihr die Sahne zu der Butter und rührt die Mischung unter die Eimasse. Nun ist die Mehlmischung dran: Hebt sie vorsichtig unter den Teig, gerade so, dass sich alles verbunden hat. Nun könnt ihr noch die geschmolzene Schokolade und den Kaffee unterheben. Zerdrückt nun die beiden Bananen und hebt sie mit den gehackten Erdnüssen unter den Teig.

Nun kann der Teig auch schon in den Ofen. Dazu müsst ihr ein Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen bestücken und den Teig gleichmäßig verteilen (die Förmchen sollten zu zwei Dritteln gefüllt sein).

Im vorgeheizten Backofen (auf mittlerer Schiene) brauchen die Cupcakes ca. 15-20 Minuten, um gut zu sein. Lasst die Cupcakes vollständig auskühlen, bevor ihr Euch ans Topping macht.

Frosting

Für oben drauf müsst ihr nur die Erdnussbutter, den Puderzucker (am besten noch einmal durchgeseibt, damit es keine Klümpchen gibt), den Kakao, das Vanille-Extrakt und den Frischkäse mit dem Mixer cremig rühren. Dann den Kaffee noch schnell hinzufügen und die Masse schön aufschlagen.

Ihr könnt das Frosting nun entweder auf die Cupcakes streichen oder mit einem Spritzbeutel darauf spritzen. Zum Garnieren könnt ihr noch ein paar gehackte Erdnüsse darauf streuen.



<http://heissundinnig.com/2014/09/06/bananen-schoko-cupcakes/>