

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schwarzwälder- Kirsch-Cupcakes

vegan

Zutaten

Für 12 Cupcakes

Für die Cupcakes:

250 g Mehl (Dinkel Type 630 oder Weizen 550)
80 g Zucker
0,5 Pck. Backpulver
2 Msp. Kaisernatron
1 Pck. Vanillezucker
100 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
2 TL schwach entölter Backkakao
200 ml Pflanzendrink
100 ml geschmacksneutrales Rapsöl
24 Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
75 – 100 ml Kirschwasser
1 TL (Instant) Kaffee-Pulver (optional)

Für die Dekoration:

200 ml aufschlagbare Pflanzensahne
1 EL Puderzucker
12 frische Kirschen
etwas geraspelte VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

Außerdem:

12 Muffin-Papierförmchen
1 Muffin-Backblech

So wird's gemacht

- 01** Die Kirschen entsteinen oder gut abtropfen lassen. In eine Schüssel legen, mit Kirschwasser bedecken und 10 Minuten ziehen lassen.
- 02** Die Schokolade hacken und den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 03** Die trockenen Zutaten mit der gehackten Schokolade vermengen. Schrittweise die flüssigen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- 04** Die eingelegten Kirschen durch ein Sieb abgießen und das Kirschwasser dabei auffangen. Schnaps zum Teig geben und erneut kurz unterrühren.
- 05** Die Muffinförmchen je mit etwa 1 Esslöffel Teig füllen. Jeweils 2 Kirschen mittig auf den Teig setzen und mit Teig bedecken. Dabei das Förmchen insgesamt nur zu etwa 2/3 füllen.
- 06** Die Cupcakes etwa 28 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.
- 07** Die Pflanzensahne mit dem Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes mit einem Sahnehäubchen verzieren. Mit Schokoladenraspel und je einer frischen Kirsche verzieren.