



Maulwurf Cupcakes

mit Bananen

ERGIBT: 12 STK. MUFFINS

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 15-20MIN.

ZUTATEN

Für die Muffins:

150g Zucker

1 Prise Salz

50g Kakaopulver

160g Mehl

1/2 TL Backpulver

1/4 TL Natron

1/2 TL Vanilleextrakt

2 Eier

200ml Milch

150g Butter, flüssig

Für die Füllung:

400g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

50g Schokodrops

1 EL Puderzucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1-2 Bananen

evtl. Schokostreusel

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Den Ofen auf 200°C O/U vorheizen.

Verrühre von Hand mit einem Schwingbesen den Zucker und die restlichen trockenen Zutaten in einer Schüssel. Füge die Eier, Vanille, Milch und die flüssig abgekühlte Butter hinzu und rühre den Teig glatt. Portioniere den Teig in das vorbereitete Muffinblech, die mit Papierförmchen ausgelegt ist.

2. Schritt

Backe die Muffins für etwa 5 Minuten und stelle dann den Backofen auf 170°C O/U herunter, um die Muffins weitere 20 Minuten zu backen. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie komplett abkühlen.

3. Schritt

Für die Creme die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, Puderzucker und die Vanille kurz darunter mischen, die Schokodrops unterheben.

4. Schritt

Die Muffins aus den Papier Förmchen nehmen, den Deckel abschneiden und in eine flache Schale geben, evtl. etwas von den Schokostreuseln dazu geben und verreiben. Eine Mulde in den Boden schneiden, eine Scheibe Banane hinein drücken. mit der Creme einen Hügel aufspachteln oder aufdressieren.

Kopf über in die Kuchenstreusel drücken.

Auf einen Teller absetzen.

