

## Rezept für 12 Donauwellen-Cupcakes (entspricht normalerweise genau 1 Muffinblech)

### Zutaten:

200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
90 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
2 Eier, Größe M  
80 ml Öl, geschmacksneutral (ich benutze immer Rapsöl)  
80 ml Milch bzw. Sojamilch für die **laktosefreie Version**  
1 EL Rum  
25 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre zum Schmelzen  
50 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre zum Einrühren  
36 Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft

### Buttercreme:

1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver (oder alternativ 20 g Stärke und 1 TL Vanille-Essenz/1 Pck. Vanillinzucker/einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma, ich nehme Stärke und [Vanille-Extrakt](#))  
1 EL Zucker  
200 ml Milch bzw. Sojamilch für die **laktosefreie Version**  
125 g streichfähige Butter bzw. Palmin Soft oder laktosefreie Margarine für die **laktosefreie Version**

### Schokoladendeko:

50 g Schokolade oder Kuvertüre, zartbitter oder vollmilch je nach Vorlieben

### Equipment:

Küchenwaage  
Messbecher  
Messlöffel  
Kleiner Topf  
Frischhaltefolie  
Backpapier für Papierspritztüten oder Gefrierbeutel zum Spritzen der Schokoladendeko  
Schere  
Backpapier  
Backblech oder Tablett  
Messer  
Schneidebrett  
Rührschüssel  
Sieb  
Schneebesen  
Muffinblech oder Muffinförmchen  
Evtl. Papierförmchen  
Kuchenrost oder Rost vom Backofen  
Handrührgerät mit Rührstäben  
Spritzbeutel und Tüllen (z.B. große Stern-, Loch- oder französische Tülle) oder Butterbrotmesser zum Verzieren der Cupcakes

*pudding für die Buttercreme vorbereiten (am besten am Tag vorher):*

1. Das Puddingpulver (bzw. die Stärke und Vanille-Essenz/Vanillinzucker/Butter-Vanille-Aroma) und den Zucker mit ca. 4 EL der Milch verrühren.
2. Die restliche Milch aufkochen und vom Herd nehmen.
3. Das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen unterrühren und nochmals auf die heiße Herdplatte ziehen und aufkochen.
4. Frischhaltefolie direkt auf die Füllung legen. So bildet sich keine Haut. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (dauert einige Stunden) - wichtig ist, den Pudding *nicht* in den Kühlschrank zu stellen.

#### *Schokoladendeko vorbereiten (am besten am Tag vorher):*

1. Soll ein Papierspritztütchen verwendet werden, eines nach [dieser Anleitung](#) aus Backpapier falten.
2. Einen Bogen Backpapier auf einem Backblech oder auf ein Tablett legen (damit man die Deko zum Abkühlen auch schnell mal wegstellen kann).
3. Die Schokolade schmelzen (Anleitung zum Schmelzen der Schokolade in der Mikrowelle [hier](#), Anleitung zum Schmelzen der Schokolade im Wasserbad [hier](#)).
4. Die geschmolzene Schokolade entweder in das Papierspritztütchen bzw. in einen umgekrempelten Gefrierbeutel füllen und die Spitze abschneiden.
5. Nun auf das Backpapier die gewünschte Form - man kann auch Blumen, Buchstaben, etc. - spritzen und gut abkühlen und festwerden lassen.

#### *Teig:*

1. Die Schokolade zum Einrühren mit dem Messer auf dem Schneidebrett schneiden und so zerkleinern (Eine Anleitung dazu [hier](#)).
2. Die Vertiefungen der Muffinform bzw. die Förmchen mit Butter/Margarine/Öl einfetten und evtl. noch mit Mehl bestäuben (nicht möglich, wenn mit Öl eingefettet) oder alternativ mit Papierförmchen auslegen. Silikonformen müssen nicht eingefettet werden, sollten aber immer auf einem Backblech in den Ofen geschoben werden, weil sie sonst zu viel "wabbeln".
3. Mehl und Backpulver in die Rührschüssel sieben.
4. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Öl, Milch und Rum dazu geben und mit dem Schneebesen verrühren.
5. Die Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen.
6. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ich rate bei Cupcakes und Muffins übrigens von Umluft/Heißluft ab, da sie durch das Gebläse schnell windschief oder auch trocken werden. Wenn es aber doch Heißluft sein soll, dann auf 150°C stellen.
7. Die Schokolade schmelzen (Anleitung zum Schmelzen der Schokolade in der Mikrowelle [hier](#), Anleitung zum Schmelzen der Schokolade im Wasserbad [hier](#)). Die geschmolzene Schokolade zum restlichen Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.
8. Die zerkleinerte Schokolade dazu geben und mit dem Schneebesen einrühren.
9. Den dunklen Teig nun ebenfalls gleichmäßig in die Förmchen füllen und 3 Sauerkirschen in jedes Förmchen geben und leicht nach unten drücken.
10. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen. Dazu z.B. einen Zahnstocher mittig in einen Cupcake stechen. Wenn beim Rausziehen nichts dranhängt, dann sind die Cupcakes fertig. Cupcakes nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form lösen und auf

einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das dauert bei Cupcakes nicht so lange. Nach 1 Stunde kann man sollten sie abgekühlt sein.

*Buttercreme fertig stellen (kann gemacht werden, während die Cupcakes abkühlen):*

1. Die streichfähige (= auf Zimmertemperatur erwärmte) Butter mit dem Handrührgerät mit Rührhaufsatz schaumig schlagen. Den abgekühlten Pudding löffelweise dazu geben und rühren.

*Buttercreme aufspritzen & Schokoladeko aufsetzen:*

1. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und Häubchen aufspritzen.
2. Alternativ kann man die Buttercreme auch mit einem Butterbrotmesser auf die Cupcakes streichen und dabei das Frosting spiralförmig verstreichen.
3. Nun die gespritzte Schokoladendeko vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Buttercreme setzen.

*Nährwerte pro Cupcake\*:*

327 kcal, 4.7 g Eiweiß, 30.9 g Kohlenhydrate - davon 17 g Zucker, 20.1 g Fett - davon 9.2 g gesättigt, 0.2 g Natrium

\* Angaben gelten für meine Version mit Rapsöl, fettarmer Milch 1.5 %, 25 g Zartbitterkuvertüre und zweimal 50 g Vollmilchkuvertüre, Stärke und Vanille-Extrakt und Butter.