



FAIRY CAKES MIT DUNKLER SCHOKOLADE

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Rührteig für etwa 12 Stück:

110 g weiche Butter oder
Margarine

110 g Zucker

2 Eier

110 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

25 g Kakao

3 EL Rum

Topping:

300 g Sahne

100 g Zartbitterschokolade

50 g Nuss-Nougat

- 1** Für das Topping Sahne aufkochen. Zartbitterschokolade und Nuss-Nougat grob zerkleinern und darin schmelzen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2** Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit dem Rum untermengen. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen.
- 3** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 15 Minuten sind die Muffins fertig gebacken.
- 4** Küchlein aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5** Mit einem scharfen Messer bei jedem Küchlein ein kreisrundes Stück heraus schneiden, so dass eine Vertiefung entsteht. Die herausgeschnittenen Stücke werden jeweils in 2 Hälften geschnitten.
- 6** Topping mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und gleichmäßig in die Vertiefungen der Küchlein spritzen. Die beiden Kuchenhälften werden wie Flügel in die Creme gedrückt.