

Schoko-Cup Cakes mit Kirschen



Nachspeise
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

30 Minuten Backzeit



Zutaten für 4 Portionen

Teig:

2 Eier
½ Tasse flüssige Butter
¾ Tasse Zucker
1 TL Vanillezucker
½ Tasse Milch
2 Tassen Dinkel- oder Weizenmehl glatt
½ TL Backpulver
½ Tasse Kakaopulver
½ Tasse Kochschokolade geraspelt
1 Tasse frische Kirschen, entkernt und geviertelt

Topping:

1 Becher Schlagobers
1 EL Zucker
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
4 ganze Kirschen mit Stiel

Zubereitung

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterheben (Kirschenstücke zuletzt). Teig in 4 ofenfeste Tassen aufteilen, in der Mitte eine leichte Mulde machen. Die Cup-Cakes für circa 30 Minuten backen – der Teig sollte in der Mitte weich bleiben. Anschließend 15 bis 20 Minuten abkühlen lassen.

Währenddessen Schlagobers mit Kürbiskernöl und Zucker steif schlagen. Die noch warmen Cup Cakes mit je 2 EL Topping und einer Kirsche verzieren und sofort servieren.

Tipp: Als Messbecher jene Tassen verwenden in denen der Teig dann auch gebacken und als Cup Cake serviert wird.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch