

# Chili Schoko Cupcakes mit Kirschfüllung

## Zutaten

---

### Für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 180 ml Milch
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 TL Chiliflocken (Pul Biber), gemörsert und gesiebt
- ¼ TL Zimt

### Für die Füllung:

- 200 g Kirschen
- 50 ml Wasser
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 EL Zucker
- 1 EL Stärkemehl

### Für den Guss(Frosting)

- 200 ml Sahne
- 150 g Schokolade, edelherb, 70% Kakao
- 1 TL Chiliflocken, gemörsert und gesiebt, oder 1 TL Vanilleextrakt



## Zubereitung

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und ggf. Backofen vorheizen.

### Teig:

Mehl, Kakao, Chili, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und alles gut vermischen. Butter, Zucker und Vanille zu einer lockeren Masse verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl-Mischung und Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig auf die Muffinförmchen verteilen und bei 175°C (oder 160°C Umluft) 25 Minuten backen. Danach zunächst im Blech, dann auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

### Füllung:

Die 12 schönsten Kirschen für die Deko beiseite legen. Den Rest entsteinen und vierteln. Mit dem Wasser und der Vanille in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Kartoffelstampfer die Kirschen ein wenig zerdrücken (nicht pürieren). Zucker und

Stärke miteinander vermischen und in die Kirschen rühren. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist.

Aus den Cupcakes Kegel ausschneiden. Den entstandenen Hohlraum mit der Kirschmasse füllen. Von den Kegeln die Spitzen kappen und die so entstandenen Deckel auf die Kirschfüllung legen.

Frosting:

Schokolade hacken und in eine Rührschüssel geben. Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich Blasen bilden. Sahne in die Rührschüssel gießen und warten, bis die Schokolade weich wird. Wer es gerne scharf hat, gibt Chili, wer es milder möchte, Vanille hinzu. Dann alles gleichmäßig verrühren und gut abkühlen lassen. Wenn die Ganache abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät aufschlagen. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen. Kirschen auf das Frosting legen.