

... > Zubereitungsarten > Backen



Tiramisu Cupcakes



ergibt 24 Portionen

★★★★☆ **3.75** (2 Bewertungen)

💬 **3** Kommentare

🕒 30 Min.  simpel  17.11.2017

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Teig:

430 g Mehl

3 TL Backpulver

265 g Zucker

½ TL Salz

125 ml Pflanzenöl

125 g Butter

2 EL Joghurt

375 ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

2 Ei(er)

Für die Füllung:

2 EL Wasser, heiß

2 EL Kaffeepulver, instant

1 TL Zucker

250 ml Schokoladensauce

1 EL Kaffeelikör

Für das Frosting:

250 g Butter

150 g Puderzucker

100 g Frischkäse

200 g Mascarpone

Zum Bestäuben:

3 EL Kakao

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Für den Teig das Mehl mit Zucker, einer Prise Salz und Backpulver vermischen. In einer anderen Schüssel die Milch mit Eiern, Joghurt, Vanilleextrakt und Öl mischen. Weiche Butter mit einem Handrührgerät mit den trockenen Zutaten vermischen und dann erst die flüssigen Zutaten dazugeben und ebenfalls unterrühren. Die Muffinförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig befüllen und bei 160 °C Umluft für 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Füllung das Kaffeepulver mit Zucker und Wasser vermischen sowie den Kaffeelikör mit der Schokosauce. Die fertig gebackenen Cupcakes mit einem Teelöffel ein wenig aushöhlen (ca. 2 cm breit und tief). Mit einem Zahnstocher

zeichnen ein wenig ausformen (ca. 2 cm breit und tief). Mit einem Zahnstocher kleine Löcher in die Cupcakes stechen und diese mit dem Kaffee beträufeln. Die Schokoladen-Likör-Mischung in das zuvor geschaffene Loch füllen.

Für das Topping die Butter schaumig schlagen und dann den Frischkäse unterrühren. Puderzucker und Mascarpone ebenfalls unterrühren, alles in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit dekorieren. Zum Schluss noch Kakao durch einen Sieb geben und die Cupcakes damit bestäuben.

Lust auf ein bisschen Italien? Hier gibt es heute mal eine andere Variante des italienischen Desserts - Tiramisu Cupcakes. Der Klassiker als Miniküchlein, wer kam nur auf diese geniale Idee?! Leckerer Kuchenteig mit Kaffee-Schokoaroma und einem köstlichem Mascarpone Frosting. Kann da jemand widerstehen? Kleiner Tipp: Anstelle des Kaffeelikörs darf auch gerne ein Schuss Amaretto verwendet werden. Und zum Dekorieren eignen sich auch hervorragend kleine Schokobohnen.

Rezept von

[BakeClub_official](#)

Weitere Rezepte von [BakeClub_official](#)

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

06.08.2019 15:43

mc_stroh

☺☺☺☺☺☺☺☺ Sehr lecker! Danke für das tolle Rezept ☺☺☺☺☺☺☺☺

[Antworten](#)

04.01.2018 09:41

Chefkoch_Heidi

Hallo Lenschen1991,

vielen Dank für den Hinweis! Im Video wird es gezeigt, 375 ml. Ich habe das jetzt ergänzt.

Liebe Grüße
Heidi

Chefkoch.de, Team Rezeptbearbeitung

[Antworten](#)

04.01.2018 06:42

Lenschen1991

Guten Morgen,
Wie viel Liter Milch wird benötigt für das Rezept 😊

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bbqsauce rezepte](#), [flan rezepte](#), [fleischflanzerl rezepte](#), [grünkernsuppe rezepte](#), [hasche rezepte](#), [kastenkuchen rezepte](#), [kirschkuchenpudding rezepte](#), [obstkuchen rezepte](#), [rosmarinsirup rezepte](#), [tex-mex rezepte](#)