

## Wiesn Cupcakes

Diese Cupcakes bestehen aus einem Bierteig und Cookie Dough mit Salzbrezeln. Eine leckere Variante 😊 Ihr erhaltet 12 Cupcakes aus diesem Rezept.

### **Zutaten für die Cupcakes:**

225g Mehl  
150g Zucker  
2 TL Backpulver  
180ml dunkles Bier  
80ml Öl  
50g weiche Butter  
2 Eier  
2 Eßl. Backkakao  
100g Zartbitterschokolade



### **Für den Cookie Dough-Teig:**

40g Mehl  
50g Salzbrezeln  
1 Ei  
45g Butter  
30g weißer Zucker  
30g brauner Zucker  
½ TL Vanillepaste oder 1 P. Vanillinzucker  
¼ TL Salz  
50g backfeste Schokodrops  
1 Eßl. Milch

### **Für das Topping:**

250g Mascarpone  
200g Sahne  
75g Puderzucker  
Blaue Lebensmittelfarbe

### **Deko:**

12 Salzbrezeln  
12 Wiesn Oblaten, falls Ihr solche bekommt

### **Backzeit:**

160° Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten

### **Zubereitung:**

Zuerst bereiten wir den **Cookie Dough Teig** vor. Hierfür wird zuerst die Butter geschmolzen. Dann fügt Ihr den weißen, den braunen, den Vanillezucker und das Salz dazu und rührt das ganze schaumig. Gebt nun 1 Eßl. Milch und das Ei dazu, verrührt das ganze kurz und fügt nun das Mehl und

die fein gehackten Salzbrezeln dazu und verknetet das ganze gut. Zum Schluss nun noch die Schokodrops dazugeben und den Teig für ca. 20 Minuten in die Gefriertruhe stellen. Der Teig sollte nur solange in die Gefriertruhe, damit Ihr Kugeln daraus formen könnt. Er sollte auf keinen Fall zu hart sein.

Für den **Cupcake-Teig schmelzt** Ihr zuerst die Zartbitterschokolade und lasst diese leicht abkühlen. Dann rührt Ihr die Eier mit der Butter schaumig, gebt das Mehl mit dem Backpulver und dem Backkakao dazu und rührt das ganz unter. Mischt nun alle flüssigen Zutaten und gebt diese nach und nach zum Teig. Zum Schluss wird noch die abgekühlte, geschmolzene Schokolade kurz untergerührt. Nehmt nun Euren Teig aus dem Gefrierfach. Ihr sollte nun 12 Kugeln daraus formen können. Ich habe mir einen Teelöffel zur Hilfe genommen, sodass alle ungefähr gleich groß sind.

Gebt nun einen ca. einen Eßlöffel des Cupcaketeiges in Eure Förmchen des Muffinbleches. Legt eine Kugel hinein und gebt einen weiteren  $\frac{1}{2}$  - 1 Eßlöffel auf die Kugel. Der Teig reicht auf jeden Fall für 12 Cupcakes.

Nun werden die Cupcakes bei 160° Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten gebacken. Bitte die Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen setzt Ihr sie auf ein Auskühlgitter und lasst sie komplett auskühlen.

Für das **Topping** rührt Ihr die Mascarpone mit dem Puderzucker kurz cremig, sodass alles gut vermischt ist, gebt die Sahne dazu und schlagt das Ganze steif. Nun teilt Ihr Eure Creme in zwei Teile. Den einen Teil färbt Ihr mit der Lebensmittelfarbe blau ein. Nun gebt Ihr die weiße und die blaue Creme jeweils in einen kleinen Spritzbeutel, diese zwei kleinen gebt Ihr in einen größeren Spritzbeutel mit einer Sterntülle vorne drauf und spritz nun auf jeden Cupcake eine kleine Haube. Gebt nun die Salzbrezeln als Deko obendrauf und stellt sie für 1 Std. kühl!!

Gutes Gelingen!!