SCHOKOTÖRTCHEN MIT BUTTERCREME

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Der süße Abschluss unseres Weihnachtsmenüs kommt vom Bio-Berghotel Ifenblick im Allgäu. Mitten in der Natur, auf über 1000 Meter, umgeben von Bergen, genießen die Gäste von morgens bis abends frische, regionale Bio-Produkte aus der Region. Das Bio-Restaurant zeichnet sich durch den Einsatz frischer und regionaler Zutaten aus. Köchin Nina ist dabei nicht nur Meisterin am Herd, sondern auch am Backofen. Von ihr kommt dieses vegane Schokotörtchen - zum Reinbeißen.

ZUTATEN

ca. Für 12 Törtchen



200 gr	Dinkelmehl
50 gr	Backkakao
1 TL	Natron
100 gr	Zucker
80 ml	Brat- und Backöl
250 ml	Pflanzendrink
1 TL	Apfelessig
100 gr	Schokotropfen
115 gr	weiche vegane Butter
240 gr	Puderzucker
2 EL	veganer Joghurt mit Geschmack nach Laune (z. B.Heidelbeere)

ZUBEREITUNG

Cupcakes

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Muffinbackform mit Muffinpapier auslegen.

Den Pflanzendrink und den Apfelessig vermischen und 5 Minuten stehen lassen. Öl dazu geben.

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Nun die feuchten Zutaten in die trockenen Zutaten geben und vermischen. Den Teig zu 3/4 voll in die Muffinförmchen geben.

Die Cupcakes ca. 18 Minuten backen.

"Buttercreme"

Profirat: Das Allerwichtigste ist, dass Butter und Joghurt Zimmertemperatur haben. Am besten am Vorabend rauslegen. Sollten die beiden Zutaten unterschiedliche Temperaturen haben, wird es nicht funktionieren. Dann lieber nur die Cupcakes backen und mit Schokolade garnieren.

Mit einem Handmixer die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 2 Minuten cremig schlagen. Dann den Puderzucker nach und nach dazugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit 30 Sekunden lang schlagen, dann den Joghurt langsam dazu und auf mittlere bis hohe Geschwindigkeit erhöhen und 2 volle Minuten lang schlagen. Falls die Creme zu dünn ist, mehr Puderzucker hinzugeben. Ist zu dick, dann einen weiteren Esslöffel Joghurt.

Die Buttercream in einen Spritzbeutel geben und die Cupcakes verzieren.

Der passende Wein: Korber Sommerhalde Syrah 2017, wächst in reiner Südlage und braucht beste Bedingungen, wird erst Anfang November geerntet und tankt so viel Sonne, würzig-pfeffrig mit Schokoladennoten.