

Sachertorten Cupcakes (12 Stk.)

Gesamtaufwand inkl. Backzeit, Aufräumen, Dekorieren und Füllungen vorbereiten: 1,5-2 h (113 min)

Was ihr benötigt bzw. vorbereiten müsst:

Muffinform

Papier- oder Mehrwegförmchen

Schüssel zum Eiweißschlagen, Teig zubereiten und Ganache vorbereiten

Topf für ein Wasserbad

Nudelholz oder Ausrollstab

Kreisförmiger Ausstecher mit dem Ø 5 cm



Muffinteig

Backform: Muffinform

Teig zubereiten: 30 min 20.39 bis 20.57 → 18 Minuten

Backzeit: 15 min

Temperatur: 180°C

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
3. 2 Eiweiß steif schlagen.
4. 2 Eigelb mit 100 g Zucker und dem Mark einer Vanille cremig rühren. Die Masse sollte danach fast weiß sein.
5. Anschließend 65 g Rapsöl und 65 g Wasser auf niedriger Stufe (ansonsten: Spritzgefahr) unter die Eigelbmasse rühren.
6. 130 g Mehl, 20 g Kakao und 1 Pk. Backpulver hinzugeben und unterrühren.
7. Abschließend den Eischnee unterheben.
8. Den Teig in die Muffinformen füllen und bei 180°C in etwa 15 min backen lassen.
!ACHTUNG Stäbchenprobe!

Grundrezept – zartbitter Ganache

Pro Muffin: 10 g Ganache → 5 g pro Schicht

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

1. 90 g Sahne oder Milch (Hafermilch, normale Milch, Sojamilch etc.) in einem Topf erhitzen. Ich habe Milch genommen. Die Milch sollte nur leicht erhitzt sein und nicht brodelnd kochen, da die Schokolade sich sonst nicht richtig mit der Sahne (oder ähnlichem) vermischt.
2. 60 g zartbitter Schokolade grob hacken, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in der Sahne auflösen. Auch wenn die Masse anfangs sehr flüssig erscheint, nicht noch mehr Schokolade hinzufügen. Den Fehler habe ich gemacht und hatte anschließend eine sehr harte Ganache.
3. In einen neuen Behälter umfüllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Ganache nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sie sonst zu hart wird. Falls ihr sie mehrere Tage vorher macht, könnt ihr sie selbstverständlich in den Kühlschrank geben, damit sie nicht kaputt geht, allerdings solltet ihr daran denken, sie rechtzeitig vor dem Befüllen der Muffins aus dem Kühlschrank zu holen, damit sie wieder eine geschmeidige Konsistenz annimmt. In der Mikrowelle auftauen ist hierbei nicht hilfreich, da dies die Ganache sehr schnell flüssig macht und ihr daraufhin wieder warten müsst, bis sie härter wird.

Muffins mit Marmelade füllen

Zeitaufwand: 22.25 bis 22.41 → 15 min

1. Die fertig gebackenen und ausgekühlten Muffins einmal in der Mitte halbieren.
2. 85 g Marillenmarmelade auf die untere Hälfte der halbierten Muffins verteilen.
3. 50 g Himbeer Marmelade auf die Innenseite der oberen Hälfte.

ANMERKUNG: Ihr könnt natürlich auch jede beliebige andere Marmelade verwenden.

TIPP: Falls ihr die Muffins am nächsten Tag weiterverarbeitet, setzt die Muffins wieder zusammen und gebt sie in eine luftdichte Dose. So verhindert ihr, dass sie austrocknen und hart werden. Am nächsten Tag könnt ihr sie wieder auseinanderfalten und weiter befüllen.



Muffins mit Marzipan befüllen

Zeitaufwand: 20 min

1. Ihr benötigt in etwas 250 g Marzipan, ein Nudelholz oder Ausrollstab und einen kreisrunden Ausstecher mit einem Ø von 5cm.
2. Nun rollt ihr das Marzipan aus und stecht insgesamt 24 Kreise aus. Pro Muffin verwendet ihr zwei Kreise, einer kommt auf die untere Hälfte und einer auf die flache Seite der oberen Hälfte des Muffins.

ANMERKUNG: Wie dick ihr das Marzipan ausrollt, ist hierbei euch überlassen. Ich habe es relativ dick ausgerollt, da ich Marzipan sehr gerne mag. Wer möchte kann es auch dünner ausrollen und benötigt folglich weniger Marzipan.

Muffins mit der Ganache befüllen

Zeitaufwand: 15 min

1. Streicht auf die untere Hälfte des Muffins einen guten Teelöffel der Ganache und verstreicht es mit einem Löffel.
2. Jetzt könnt ihr die obere Hälfte des Muffins als Deckel daraufsetzen.

Muffins mit Schokolade dekorieren

Zeitaufwand: 15 min

1. Weicht 90 g zartbitter Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle bei 500 Watt (immer wieder umrühren, damit die Schokolade nicht verbrennt) auf.
2. Verziert abschließend eure Muffins mit der Schokolade. Ich habe hierfür ein bis zwei Teelöffel flüssige Schokolade auf jedem Muffin verteilt.
3. Wer auch einen Karottenbeet Muffin machen möchte, kann nun Kekse zerkrümeln und als Erde auf der Schokolade verteilen, BEVOR die Schokolade getrocknet ist und kleine Möhren aus Marzipan formen.



Viel Spaß beim Nachbacken!