



R e z e p t

Kaffee-Cupcakes

Ein Cupcake ist ein Törtchen mit Cremehaube. Dieser aber ist ein Cappuccino zum Reinbeißen. Ein köstlicher Muffin mit kräftigem Kaffee-Aroma und obendrauf russischer Buttercreme mit Espresso-Touch.

Zutaten für 12 Stück

für den Teig

- 120 g Butter, weich
- 100 g feinsten Zucker
- 110 g Vollrohrzucker
- 1 großes Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 190 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Backnatron
- 1 Prise Salz
- 2 EL Espresso-Pulver (Instant)
- 120 ml Vollmilch

für die Creme

- 225 g Butter, weich
- 1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 2 TL Espresso-Pulver (Instant)

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Papierförmchen auslegen.
- Für den Teig die Butter mit beiden Zuckersorten sehr cremig rühren. Das Ei und die Vanille zugeben und gut einrühren.
- In einer separaten Schüssel das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Hälfte dieser Mischung unter den Butter-Zucker-Mix rühren.
- Das ESPRESSOPULVER in der Milch auflösen (z.B. direkt im Messbecher). In den Teig rühren.
- Die restliche Mehlmischung unterziehen. Den Teig auf die 12 Papierförmchen verteilen.
- Für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Komplette abkühlen lassen.
- Für die Creme darauf achten, dass die Butter wirklich weich ist. Diese weiche Butter mit der Küchenmaschine (Quirl) mindestens 5 Minuten kräftig aufschlagen.
- Maschine auf halbe Kraft zurückschalten. Die gezuckerte Kondensmilch langsam und vorsichtig zugießen. Anschließend noch einige Minuten bei höherem Tempo aufschlagen, bis die Creme glatt und seidig ist.
- Das ESPRESSOPULVER in 1 EL heißem Wasser auflösen und zusammen mit Vanille und Salz zur Creme geben. Für etwa 1 Minute einrühren.
- Entweder die ganze oder die halbe Creme auf den ausgekühlten Muffins verteilen. (Creme-Reste können für 2 Monate eingefroren werden.)

„Alles in Butter“ vom 25.04.2026

Autorin: Carolin Courts

Redaktion: Alina Eckelmann