



**claro**  
FAIR TRADE

Rezept

## Honig-Schokoladen Cupcake

# Honig-Schokoladen Cupcake

Zutaten für 12 Cupcakes



## Cupcake

- 100 g Weissmehl
- 50 g Vollkornmehl
- 25 g Kakao-Pulver \*
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Haselnüsse nature, gehackt \*
- 50 g Dunkle Schokolade, gehackt \*
- 1 Ei
- 10 EL Honig, flüssig \*
- 50 g Vollrohrzucker \*
- 100 g Butter, flüssig (Raumtemperatur)

100 ml Milch

- 1 Vanille Schote, ausgekratzt \*
- 100 g Datteln in kleinen Stücken \*

## Topping

- 100 g Butter, kalt
- 100 g Weisse oder Milchschokolade \*, geschmolzen und abgekühlt
- 100 g Frischkäse

Zur Dekoration: Trockenfrüchte \*, Schokolensplitter \* oder bunte Schokolinsen \*

\* bei claro erhältlich

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

## Backen

Förmchen zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Cupcakes in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 20 Min. backen.

## Cupcake

- Mehl, Kakao-, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben
- Haselnüsse und Schokolade dazumischen

10 Min. im Blech, danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

In einer 2. Schüssel:

- Ei verquirlen und mit Honig verrühren, Zucker dazugeben und schaumig rühren
- Butter, Milch, Vanille unterrühren
- Mehlmischung dazumischen
- Dattelstücke unter die Masse rühren

## Topping

Butter und geschmolzene Schokolade in einer Schüssel ca. 5 Min. schaumig rühren und Frischkäse darunterheben.

## Anrichten

Topping in einen Spritzsack mit Stern-tülle füllen und Cupcakes garnieren.