

kinder Schoko-Bons Cupcakes



SCHWIERIGKEIT



ZEIT



60 MINUTEN

Zutaten für 12 Cupcakes

Teig

- ★ 60g weiche Butter
- ★ 140g Zucker
- ★ 1 Ei
- ★ 100g Mehl
- ★ 40g Backkakao
- ★ 1 TL Backpulver gehäuft
- ★ 40g gehackte Haselnüsse
- ★ 100ml Milch
- ★ 12 kinder Schoko-Bons

Frosting

- ★ 200g Butter
- ★ 400g Puderzucker
- ★ 1/2 Päckchen Vanillezucker
- ★ 150ml Sahne

Dekoration

- ★ 12 kinder Schoko-Bons
- ★ 12 Cupcake-Förmchen



So wird's gebacken:

1. Zuerst wird das Frosting hergestellt. Hierzu die Butter schaumig rühren. Anschließend Puderzucker und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Danach wird die Sahne in einer separaten Schüssel steif geschlagen und unter die Masse gehoben. Die Masse sollte schön cremig und homogen sein. Das Frosting kühl stellen.
2. Nun werden die Cupcakes zubereitet. Dazu zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.
3. Die weiche Butter, Zucker und das Ei ein paar Minuten schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backkakao, Backpulver und die gehackten Haselnüsse hinzugeben und vermischen. Nun die Milch beifügen und zu einer homogenen Masse verrühren.
4. Der Teig kann jetzt in die Cupcake-Förmchen gefüllt werden. Jeweils ein kinder Schoko-Bon in die Mitte des Cupcakes legen. Achtung: Das kinder Schoko-Bon nicht zu fest eindrücken!
5. Die Cupcakes ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.
6. Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, kann man das Frosting mit einer Spritztüte auf ihnen anrichten.
7. Zuletzt für die Dekoration pro Cupcake je ein kinder Schoko-Bon in die Mitte, auf das Frosting setzen. Fertig sind die kinder Schoko-Bons Cupcakes.

