Bananen Split Cupcakes

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.75 TL
Zucker	150 g
Kakaopulver	25 g
Salz	
Raspelschokolade, zartbitter	50 g
Eier	2 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Buttermilch	200 g
Butter	150 g
Bananen	4 St.
Zitronensaft	1 EL
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Puderzucker	50 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	7 TL
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	100 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und lege ein Muffinbackblech mit Papierförmchen aus.

2. Muffins
Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, Kakao, 1 Prise Salz und den Schokoladenraspeln in einer Rührschüssel. Füge die Eier, 1 TL Vanilleextrakt, die Buttermilch und flüssige Butter hinzu und rühre alles mit einem Schneebesen oder Löffel durch, bis sich die Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig mit einem großen Portionierer in die Papierförmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm sie aus dem Ofen sobald sie gar sind und lasse sie abkühlen.

3. Bananencreme
Schäle die Bananen und schneide mittig 12 etwa 3 cm breite, gerade Stücke ab. Lege die Stücke als Füllung zur Seite und gib etwas Zitronensaft darüber, damit sie nicht braun werden. Zerdrücke die übrigen Bananen mit dem restlichen Zitronensaft. Füge den Quark, Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt hinzu und verrühre alles kurz miteinander. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

4. Cupcakes füllen und dekorieren
Höhle die Muffins mit einer Tülle oder einem Messer und Löffel etwa 1 cm tief aus sodass jeweils ein Bananenstück im Durchmesser hineinpasst. Setze die Bananenstücke in die Muffins und setze jeweils eine Kugel der Bananencreme mit einem großen Portionierer darauf. Streue die gehackten Haselnüsse darüber und rasple etwas

Zartbitterkuvertüre mit einem Sparschäler darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	470 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g