

Rezepte > Dessert

Haselnuss-Cupcakes

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Zucker	125 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 4	.05 125 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Haselnusskerne, ge geröstet	hackt und 65 g
Kakaopulver	2 EL
Milch	80 ml
Nuss-Nougat-Crem	e 150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

- 1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 125 g weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier abwechselnd zugeben und einrühren. Mehl, Backpulver, gehackte Haselnüsse, Kakao und Milch zugeben und alles zu einem Teig verrühren.
- 2. Muffinblech mit Backförmchen auskleiden und Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- In einer Schüssel 125 g weicher Butter und Nuss-Nougat-Creme mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben, langsam einrieseln lassen und Creme ca.
 Min. aufschlagen. Creme in einem Spritzbeutel oder mit einem Löffel auf den abgekühlten Muffins verteilen. Haselnuss-Cupcakes nach Belieben mit gehackten Haselnüssen bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	399 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g