



CUPCAKES
MIT
Kinder
bueno

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 30 Min

Davon aktiv:

ca. 25 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

Für den Teig:

- 3 Eier
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Haselnuss-Nougat

Für das Topping:

- 6 kinder bueno®-Riegel
- 250 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 40 g Zartbitter-Kuvertüre
- 12 kinder bueno® mini

Außerdem:

Muffinförmchen und -blech,
Spritzbeutel mit Sterntülle

Portionen:	12
Pro Portion:	65 g
Pro Portion:	237 kcal

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.

2

Dann das Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.

3

Danach das Nougat auf einem heißen Wasserbad schmelzen und vorsichtig unter den Teig heben.

4

Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen (Alternativ: Silikonförmchen oder die Muffinförmchen nebeneinander in eine Springform setzen). Die Muffins im Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5

Für das Frosting die kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die gehackten kinder bueno® unterheben.

6

Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes damit garnieren. Zuletzt die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen und die Cupcakes mit Schokoladenfäden und den kinder bueno® mini garnieren.