



HASELNUSS-CUPCAKES MIT WEISSER SCHOKOLADE MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 2 Std 5 Min

Davon aktiv:

ca. 50 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen*

- 3 Riegel kinder bueno White
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 60 ml Öl
- 250 ml Buttermilch
- 200 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 1 EL Backpulver
- 150 g weiße Schokolade
- 250 g Mascarpone (Zimmertemperatur)
- 200 g Ricotta (Zimmertemperatur)
- 50 g geschälte und geröstete Haselnüsse
- 1 EL Puderzucker

Außerdem:

Muffinform
Papier-Muffinförmchen
Spritzbeutel mit Tülle

Portionen:	12
Pro Portion:	105 g
Pro Portion:	258 kcal

ZUBEREITUNG

1

Eier, 120 g Zucker und Öl mit einem Schneebesen gut verquirlen. Buttermilch hinzufügen und erneut rühren.

2

Mehl, Kakaopulver und Backpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3

Muffinförmchen in Muffinform setzen und Teig hineinfüllen.

4

Ein kleines Stück weiße Schokolade in jeden Cupcake drücken und bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 18 Minuten lang backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

5

35 g Haselnüsse in einem Küchenmixer zu einer glatten Masse pürieren. 50 g weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.

6

Mascarpone, Ricotta, gemahlene Haselnüsse und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Geschmolzene weiße Schokolade untermischen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen.

8

kinder bueno White in Stücke teilen. Den Rest der weißen Schokolade schmelzen und über die Cupcakes träufeln. Mit kinder bueno White Stücken und den restlichen Haselnüssen dekorieren.

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.