Bueno-Cupcakes

Mit dem Rezept für Bueno-Cupcakes lässt sich nicht nur auf Kindergeburtstagen punkten. Auch Erwachsene können von ihnen gar nicht genug bekommen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für die Cupcakes

100 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 EL	Backpulver
2 EL	Nuss-Nougatcreme
1 EL	Öl
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Butter

Für den Belag

250 g	Mascarpone
4 EL	Staubzucker
6 EL	Milch
Nach Belieben	Nuss-Nougatcreme

Nach Belieben	Kinder Bueno

Zubereitung

1. Für die **Bueno-Cupcakes** als Erstes den Ofen auf 180°C vorheizen. Nun das Ei in eine Schüssel schlagen, Nougatcreme, Zucker, Vanillezucker zugeben und mit einem Handrührgerät vermischen. Anschließend Mehl, Butter, Öl und Backpulver dazugeben und weiterschlagen bis sich ein glatter Teig ergibt.

2. Danach Kinder Bueno in Stücke brechen. Den Teig dann in die Cupcakeformen füllen, auf ein Backblech stellen und auf jedes Cupcake noch ein Stück Bueneo drücken.

3. Das Blech nun für 20 Minuten in den Ofen stellen. Die Cakes sind fertig, wenn beim Hereinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Die Cupcakes auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

4. Für die Creme die Bueno zerkleinern, in einen Topf geben, Milch dazu und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In die Masse nun Mascarpone und Staubzucker einrühren.

5. Die Creme anschließend in einen Spritzbeutel füllen und Häubchen auf die Cupcakes drücken. Zum Schluss jeweils noch ein Stück Bueno in die Creme drücken.

Tipp

Bei den Bueno-Cupcakes lassen sich die Buenos auch durch andere Schokoriegel ersetzen, besonders Karamellriegel eignen sich hier besonders gut. Einfach mit dem Lieblingsriegel herstellen.