Ferrero Rocher-Nutella-Cupcakes

Wer Rocher und Nutella liebt, sollte unbedingt das Rezept für Ferrero Rocher-Nutella-Cupcakes ausprobieren. Einfach ein himmlischer Schokoladengenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 48 min



Zutaten

50 g	Nutella (für die Kuchenfüllung)
Nach Belieben	Ferrero Rocher (zum Dekorieren)
1 Stk.	Muffinform

Für die Cupcakes

250 g	Butter
300 g	Zucker (braunen)
3 Stk.	Eier
50 ml	Sauerrahm
1 EL	Vanille
80 g	Kakaopulver
100 ml	Wasser (heißes)
80 g	Zartbitterschokolade (geschmolzene)
300 g	Mehl

1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
200 g	Nutella

Für den Zuckerguss

120 g	Butter
250 g	Frischkäse
40 g	Kakaopulver
100 g	Zartbitterschokolade
200 g	Nutella

Zubereitung

1. Für die **Ferrero Rocher-Nutella-Cupcakes** als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann Butter und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist. Die Masse anschließend in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Kakaopulver in das Wasser einrühren, bis sich alle Klümpchen gelöst haben. Jetzt die Schokoladenstückchen in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und in der Mikrowelle auf mittlerer Stufe für 30 Sekunden erhitzen. Die Schokolade umrühren und wenn sie noch nicht komplett geschmolzen ist, den Vorgang wiederholen.

3. Danach Vanille in die Schüssel zu der Butter-Zuckermischung geben, mit einem Handrührgerät vermischen und unter Rühren nach und nach Mehl, Natron und Backpulver zufügen. Als letztes die Kakaoflüssigkeit, geschmolzene Schokolade, Salz, Nutella und Schlagobers zugeben, alles zu einem glatten Teig vermischen.

4. Anschließend den Teig in die Cupcakeformen füllen, diese auf ein Backblech für etwa 18 Minuten in den Ofen stellen. Die Cupcakes sind fertig und können herausgenommen werden, wenn beim Hereinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Die Kuchen nun auf einem Rost auskühlen lassen.

5. Unterdessen die Creme vorbereiten, dazu Schokolade, wie oben beschrieben, in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Dann Butter und Frischkäse zugeben und mit einem Handrührgerät mixen. In die Masse, durch ein Sieb Staubzucker und Kakaopulver sieben, anschließend Nutella einrühren und alles gut vermischen, bis sich eine glatte Creme ergibt.

6. Jetzt mit einem Löffel ein kleines Stück aus der Oberseite der Cupcakes herausbrechen. Die Mulde dann mit Nutella füllen. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel füllen und

Häubchen auf die Cakes drücken. Jeweils ein ganzes Ferrero Rocher in die Creme drücken.

Tipp

Bei den Ferrero Rocher-Nutella-Cupcakes können die Rocher auch geteilt oder zerbröselt auf die Creme gesetzt werden, dies erleichtert das Essen ein wenig. Kokosflocken oder eine Kokospraline oben auf dem Cake, passen auch hervorragend zur Schokolade.