

Haselnuss-Cupcakes

Haselnuss-Cupcakes sind wunderbare kleine Kuchen. Mit dem süßen Topping schmecken sie einfach himmlisch lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 ml	Vollmilch
3 EL	Kakaopulver
150 g	Mehl
50 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
75 g	Schokolade (gehackt)
1 Stk.	Muffinform

für das Topping

200 g	Staubzucker
100 g	Butter
1 EL	Haselnusscreme
1 EL	Milch
12 Stk.	Haselnusskerne

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Cupcakes** den Backofen auf 200 C° vorheizen. Papierformen in die Mulden des Muffin Blechs legen.

2. Eier, Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und zu einer schaumigen Masse verrühren. Milch hinzu gießen und durch rühren.
3. Kakaopulver und gemahlen Haselnüsse zur Masse geben und verrühren. Zum Abschluss Mehl, Backpulver und die gehackte Schokolade unterrühren. Den Cupcake Teig in die Muffin Formen füllen und auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.
4. Für das Topping wird zuerst der Staubzucker gesiebt und mit der weichen Butter cremig geschlagen, Haselnusscreme und Milch unterrühren. Kurz im Kühlschrank kühlen und danach nochmals kurz aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf die Cupcakes spritzen. Abschließend mit einem Haselnusskern dekorieren.

Tipp

Die Haselnuss-Cupcakes mit Krokant oder gehackte Haselnüsse anstelles des Haselnusskerns dekorieren.