

# 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.	<a href="#">Eier</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 ml	Vollmilch
3 EL	Kakaopulver
150 g	Mehl
50 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
75 g	<a href="#">Schokolade</a> (gehackt)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## für das Topping

200 g	Staubzucker
100 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	<a href="#">Haselnusscreme</a>
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 anstelle des Haselnusskerns dekorieren.