

Raffaello-Buttercreme-Cupcakes

Mit den selbstgebackenen, vorzüglichen Raffaello-Buttercreme-Cupcakes punktest du bei deinen lieben Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

für den Teig

100 g	Butter (weiche)
80 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
150 ml	Vollmilch
6 Stk.	Raffaellos

für die Buttercreme

125 g	Vanillepudding (o. Pudding mit Kokosgeschmack)
20 g	Staubzucker
70 g	Butter (weiche)

Zubereitung

1. Für die süßen **Raffaello-Buttercreme-Cupcakes** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier trennen und die Eidotter einzeln unterheben. Das Eiklar in einer weiteren Schüssel zu steifen Eischnee schlagen. Jetzt das Weizenmehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der

Vollmilch zu einer Teig-Masse rühren. Den Eischnee behutsam unterheben.

3. Nun den Teig in die Muffinförmchen füllen. Die Raffaellos mit einem scharfen Messer halbieren und je ein Stück in den Teig einpacken. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten goldgelb [backen](#). Die Raffaello Cupcakes vom Backrohr nehmen und danach vollständig abkühlen lassen.
4. Für die Buttercreme den Pudding laut Packungsanleitung zubereiten. Von der Herdplatte nehmen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Den Topf in kaltes Wasser stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig schlagen, den Staubzucker zugeben und verschlagen. Den zimmerwarmen Vanillepudding löffelweise zugeben und vermengen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Raffaello-Cupcakes dressieren.

Tipp

Die köstlichen Raffaello-Buttercreme-Cupcakes mit bute Streuseln oder Kokosraspeln dekorieren.