

Rocher-Cupcakes

Die Rocher-Cupcakes mit cremigen Frosting sind eine vorzügliche Mehlspeise. Das Rezept für die kleinen Kuchen gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk. Muffinform (12er)
--

für den Teig

250 g	Mehl
30 g	Kakao
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
110 g	Butter
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
170 ml	Vollmilch
100 g	Schokolade
12 Stk.	Ferrero Rocher

für das Frosting

300 ml	Schlagobers
75 g	Schokolade (oder Nougatcreme)
12 Stk.	Ferrero Rocher

4 EL Haselnüsse (gehackt)
Nach Belieben Schokoladenglasur (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die **Rocher-Cupcakes** zubereiten. Dazu das Mehl mit Backpulver, Salz und Kakapulver in eine Schüssel versieben. Die Butter schmelzen, in eine weitere Schüssel geben und Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch hinzugeben.
2. Zum Mehl geben und mit einem Handmixer zu einem Teig rühren. Die klein gehackte Schokolade unterheben.
3. Das Muffinblech mit Förmchen belegen und zu einem 1/4 mit Teig befüllen. Jetzt eine Rocher-Kugel darauf setzen und mit restlichem Teig bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Für das Frosting das Schlagobers in einem Topf erhitzen, die Schokolade einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Danach vollständig abkühlen lassen.
6. Jetzt mit einem Handrührgerät aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit dekorieren.
7. Abschließend jeweils eine Rocher-Kugel darauf setzen und mit gehackten Haselnüssen und nach Belieben mit Schokoglasur verzieren.

Tipp