ORANGEN-CUP CAKES MIT FERRERO ROCHER

Dauer: 30 Min.
Portionen 12 Personen
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

FÜR DEN TEIG	MENGE
Kugeln Ferrero Rocher	13
weiche Butter	110g
Zucker	80g
Orangenabrieb	1tl
Eier	3
Mehl	130g
Backpulver	1tl
Milch	3el
weiche Butter	120g
Puderzucker	80g
Prise Meersalz	1
Frischkäse	100g
Kugeln Ferrero Rocher	12

FÜR DAS FROSTING	MENGE
weiche Butter	120g
Puderzucker	80g
Meersalz	1 prise
Frischkäse	100g
Kugeln Ferrero Rocher	12

Orangen-Cup Cakes mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Für den Teig Ferrero Rocher fein hacken und beiseitestellen. Butter, Zucker und Orangenabrieb schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Gehackte Ferrero Rocher unterheben.
2. Mulden eines Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für das Frosting Butter und Puderzucker mit Meersalz schaumig schlagen. Frischkäse zügig mit Hilfe einer Gabel unterheben. Frosting mit Hilfe eines kleinen Eiskugel-Portionierers (ca. 1el) auf den Muffins verteilen, mit je 1 Kugel Ferrero Rocher garnieren, nach Wunsch mit Orangenzesten verzieren und Orangen-Cup Cakes mit Ferrero Rocher servieren.