



CUPCAKES MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 35 Min. 👤 12 Personen ●○○ Leicht

Zutaten

FÜR DEN TEIG	MENGE
Mehl	100g
Kakaopulver	40g
Backpulver	1tl
Prise Salz	1
Eier	2
Zucker	50g
brauner Zucker	100g
Buttermilch	125g
Pflanzenöl	80ml
Ferrero Rocher	6

FÜR DAS FROSTING	MENGE
Zartbitterschokolade	250g
Sahne	150g

AUSSERDEM

Ferrero Rocher zum Dekorieren

Cupcakes mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. Für das Frosting Zartbitterschokolade klein hacken. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und mit der Schokolade zu einer glatten Creme verrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und für mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen. Eier mit Zucker und braunem Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und Öl unterrühren und dann die Mehlmischung unterheben. Ferrero Rocher in einem Zerkleinerer zu einer Creme mixen.
3. Rocher-Creme in den Teig rühren. Den Teig in eine Muffinform mit Förmchen füllen und für ca. 18 Min. backen.
4. Gekühltes Frosting mit dem Handrührgerät cremig schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit Ferrero Rocher dekorieren.
5. Utensilien: Schneidebrett, Messer, 3 Schüsseln, kleiner Topf, Gummispatel, Frischhaltefolie, Backofen, Muffinblech, Muffinförmchen, Handrührgerät, Zerkleinerer, Spritzbeutel, Spritztülle.