

FERRERO ROCHER SCHOKOLADEN CUPCAKES



Schokoladen Cupcakes gehen einfach immer, die Schokomuffins werden mit einer Schoko Frischkäsecreme getoppt und jeweils mit einer Ferrero Rocher Kugel und Crispearls dekoriert. Ihr könnt die Kugeln nach Belieben durch andere Süßigkeiten austauschen und statt den Crispearls auch gehackte Haselnüsse darüber streuen.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Backofen auf 200 °C O/U vor und setze Papierförmchen in ein Muffinblech.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die flüssigen Zutaten miteinander. Rühre die trockenen Zutaten kurz mit einem Schneebesen oder Backlöffel ein, bis sich alles gut verbunden hat.



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver und Natron mehr zufügen und es nicht sieben.

SCHOKOLADENTEIG:

- 2 Eier
- 150 g Sonnenblumenöl
- 150 g Buttermilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 200 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 25 g Kakao

MUFFINS BACKEN

Fülle den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig in die Förmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten. Hole sie aus dem Ofen, nimm sie aus dem Blech und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

SCHOKOCREME

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen. Zerkleinere die Schokolade und gib sie in eine Schüssel. Nimm die Sahne vom Herd und gieße sie über die Schokolade. Rühre die Schokolade und die Sahne gut durch, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Stelle die Ganache dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Achte darauf, dass sie nicht zu kalt und zu fest wird.

Verrühre die weiche Butter und den Puderzucker kurz miteinander, gib dann den Kakao dazu und verrühre nun alles für etwa 5 Minuten. Rühre zuerst die Ganache nach und nach in die Creme und füge dann den Frischkäse langsam hinzu. Fülle die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle deiner Wahl.

SCHOKOCREME:

- 200 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 300 g Butter (weich)
- 60 g Puderzucker
- 60 g Kakao
- 300 g Frischkäse

DEKORATION:

- 12 Schokokugeln (Ferrero Rocher)
- 2 EL Crispearls

DEKORATION

Spritze die Creme auf die abgekühlten Muffins, dekoriere sie mit Ferrero Rocher

FERRERO ROCHER SCHOKOLADEN CUPCAKES



Kugeln und streue die Crispearls darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!