



CUPCAKES / SCHOKOLADENRESTE VERBACKEN – NIKOLAUS & SPEKULATIUS / RESTEVERWERTUNG



Schokoladen Nikolaus, Spekulatius Kekse, Dominosteine, angebrochene Marzipan Verpackungen: jeder kennt sie: die Reste aus der Weihnachtszeit. Aus diesen Resten könnt ihr diese super leckeren Cupcakes backen. Im Teig verbacke ich die Spekulatius Kekse & Marzipan und etwas Schokolade, aus den übrigen Nikolaus Schokoladenresten bereite ich eine Schokoladen-Quark-Creme zu. Dekoriert werden die Cupcakes mit selbstgemachtem Mandelkrokant.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

MUFFINTEIG

Zerkleinere die Restzutaten wie Spekulatius, Marzipanrohmasse und Schokolade mit einer Küchenreibe oder Mixer. Verrühre nun diese Zutaten mit den übrigen Muffin Grundzutaten zu einem homogenen Teig. Füge etwas mehr Milch oder Buttermilch hinzu, falls der Teig zu fest sein sollte. Fülle ihn mithilfe eines Eisportionierers in die Papierförmchen eines Muffinblechs und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 25 Minuten. Lasse sie danach komplett abkühlen.

CREME

Zerkleinere die Schokolade und lasse die Hälfte der Sahne in einem Topf aufkochen. Ziehe sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein, bis sie komplett geschmolzen ist. Rühre die restliche Sahne ein und stelle sie in den Kühlschrank, bis sie wieder ganz kalt ist.

Verrühre die kühlschranksalte Sahne mit dem Quark und Sanapart und schlage die Creme steif.

Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und spritze die Creme auf die Muffins.

MANDEL-KROKANT

Schmilz den Zucker in einer beschichteten Pfanne und lasse ihn karamellisieren. Füge die Mandeln hinzu und röste sie kurz mit an. Gieße das Karamell auf eine Backfolie und lasse es abkühlen. Brich es danach in kleine Stücke und dekoriere die Muffins damit und mit den Spekulatius Resten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

MUFFINTEIG GRUNDREZEPT:

- 3 Eier
- 1 Salz
- 100 g Zucker
- 140 ml Öl
- 4 EL Buttermilch
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 1 TL Vanilleextrakt

MUFFINTEIG RESTEZUTATEN:

- 100 g Spekulatiuskekse
- 100 g Marzipanrohmasse
- 50 g Schokolade

SCHOKOLADENCREME:

- 200 g Schokolade
- 300 g Sahne
- 250 g Quark
- 5 TL San-apart

MANDEL-KROKANT & DEKO:

- 80 g Zucker
- 50 g Mandeln (gestiftet)
- 100 g Spekulatiuskekse