

GIOTTO-CUPCAKES



Lockere Haselnuss-Cupcakes mit einer leckeren Giotto-Creme als Topping.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und kleide eine Muffinform mit Papierförmchen aus.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die weiche Butter mit Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 2 Min. cremig. Rühre die Eier nach und nach ein. Füge Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Milch hinzu und rühre es kurz unter. Fülle den Teig mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel in die Muffinförmchen und backe ihn für 20 Min. Lasse ihn anschließend komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME

Zerkleinere die Giotto-Pralinen in einem Mixer. Schlage die Sahne mit dem Sahnestandmittel steif und stelle sie kühl. Verrühre Mascarpone, Sahnestandmittel, Puderzucker und die zerkleinerten Giotto-Pralinen und hebe die geschlagene Sahne unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und bespritze die Cupcakes damit. Stelle die Cupcakes kühl.

CUPCAKES FERTIGSTELLEN

Fülle die Vollmilchschokolade in eine kleine Tüte und verschließe sie. Lege diese Tüte in eine Tasse mit heißem Wasser und lasse sie so lange darin stehen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schneide anschließend eine Ecke der Tüte ab und verziere die Cupcakes mit der Schokolade. Bestreue sie mit gehackten Haselnüssen und dekoriere sie mit jeweils einer Giotto-Praline dekorieren. Stelle die Cupcakes bis zum Servieren kühl.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 180 g** Mehl
- 50 g** geröstete, gemahlene Haselnüsse
- ¾ TL** Backpulver
- 1 EL** Milch

CREME:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 250 g** Mascarpone
- 2 TL** San-apart
- 3 EL** Puderzucker (gesiebt)
- 3** Päckchen Haselnuss Pralinen (Giotto)

DEKORATION:

- 50 g** Vollmilchschokolade
- 50 g** Haselnüsse (gehackt)
- 2** Päckchen Haselnuss Pralinen (Giotto)