



Haselnuss-Cupcakes

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Zucker	125 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	125 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	65 g
Kakaopulver	2 EL
Milch	80 ml
Nuss-Nougat-Creme	150 g
Puderzucker	120 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 125 g weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier abwechselnd zugeben und einrühren. Mehl, Backpulver, gehackte Haselnüsse, Kakao und Milch zugeben und alles zu einem Teig verrühren.
2. Muffinblech mit Backförmchen auskleiden und Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel 125 g weicher Butter und Nuss-Nougat-Creme mit dem Handrührgerät verrühren. Puderzucker sieben, langsam einrieseln lassen und Creme ca. 2 Min. aufschlagen. Creme in einem Spritzbeutel oder mit einem Löffel auf den abgekühlten Muffins verteilen. Haselnuss-Cupcakes nach Belieben mit gehackten Haselnüssen bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	399 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g