



SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cupcakes bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	
120 g	Butter, geschmolzen
120 g	Zucker
4	Ei(er)
120 g	Butterguetzli, fein zerbröselt
20 g	Weissmehl
120 g	Haselnüsse, gemahlen
10 g	Backpulver
1 Msp.	Lebkuchengewürz
20 g	Kakaopulver
10 g	Orangenschale

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Butter
70 g	Zucker
1 cl	Rum (optional)
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt
1 Msp.	Lebkuchengewürz
	Zimt
5 g	Orangenschale

ZUM DEKORIEREN

Schokoladeflocken
Kakaopulver
Orangenschale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 min backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen in einem Topf schmelzen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. Kalte Schokoladecreme kurz mit einem Schneebesen aufrühren, in einen Spritbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes dressieren. Mit Schokoladeflocken, Kakaopulver und Orangenschale dekorieren.