



SPEKULATIUS-SCHOKOLADE-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



20



leicht

Tipps

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Butter, geschmolzen
60 g	Zucker
2	Ei(er)
80 g	Spekulatius-Guetzli, fein zerbröselt
1 EL	Weissmehl
60 g	Haselnüsse, gemahlen
0.5 Pkg.	Backpulver
1.5 TL	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
400 g	Zartbitterschokolade, gehackt
50 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Butter, Zucker und Eier einrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Puderzucker unterrühren.
5. Schokoladecreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.