



# SCHOKOLADE-NUSS-CUPCAKES



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE CUPCAKES

**125 g**

**80 g** Butter, geschmolzen

**60 g** Zucker

**2** Ei(er)

**80 g** Butterguetzli, 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 Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. 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. Staubzucker 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.