



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.