

DER BESTE BRUNCH

DIE BESTEN CUPCAKES



FÜR
SCHOKO-
FANS

DU BENÖTIGST

- 250 g Zartbitterschokolade
- 100 g brauner Zucker
- 150 ml Sahne
- 100 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 125 g Buttermilch
- 80 ml Pflanzenöl
- 6 Ferrero Rocher
- Ferrero Rocher zum Dekorieren

SO GEHT'S

1 - Für das Frosting Zartbitterschokolade klein hacken. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und mit der Schokolade zu einer glatten Creme verrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und für mind. 2 Std. kühl stellen.

2 - Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen. Eier mit Zucker und braunem Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und Öl unterrühren und dann die Mehlmischung unterheben. Ferrero Rocher in einem Zerkleinerer zu einer Creme mixen.

3 - Creme in den Teig rühren. Den Teig in eine Muffinform mit Förmchen füllen und für ca. 18 Min. backen.

4 - Gekühltes Frosting mit dem Handrührgerät cremig schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Mit Ferrero Rocher dekorieren.

5 - Utensilien: Schneidebrett, Messer, 3 Schüsseln, kleiner Topf, Gummispatel, Frischhaltefolie, Backofen, Muffinblech, Muffinförmchen, Handrührgerät, Zerkleinerer, Spritzbeutel, Spritztülle.