



NUTELLA CUPCAKES

Zutaten:

12 Cupcakes:

Nutella-Muffins:

- 180g Mehl
- 90g gemahlene Haselnüsse
- 70g Nutella
- 3 Eier
- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- Prise Salz
- 150ml Milch
- 2 EL Kakao
- ½ Pack. Backpulver

Nutella-Frosting:

- 70g Eiweiß
- 90g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 200g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 30g Zartbitter Schokolade
- 100g Nutella

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Die Zutaten für die Muffins in eine Rührschüssel geben und alles gut miteinander verrühren. Den Teig dann gleichmäßig auf 12 Förmchen verteilen und für ca. 20min backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 3 Wenn die Muffins abgekühlt sind, das Topping machen: Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben, diese auf einen Topf mit Wasser setzen und das Wasser erhitzen. Immer wieder umrühren, während das Wasser kocht. Das Eiweiß sollte nicht zu heiß werden (ca. 60 Grad) sonst stockt es. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Rührschüssel in die Küchenmaschine geben und für mind. 10-15min lang aufschlagen.
- 4 In einem zweiten Topf die weiche Butter mit dem Puderzucker aufschlagen, mind. 6-8min bis die Butter weiß und schaumig wird. Die Schokolade schmelzen und gemeinsam mit dem Nutella unter die Butter rühren. Zum Schluss vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter die Butter rühren und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.
- 5 Gleichmäßig auf die Muffins aufspritzen und bis zum Verzehr kühlen.

