

Toffifee Cupcakes – unglaublich cremig und lecker

Zubereitung: 25 min

Backzeit: 15 min

Zeit insgesamt: 40 min (ohne Wartezeit)

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

6 Toffifees

100 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier (Kl. M), zimmerwarm

180 g Buttermilch, zimmerwarm

160 g Mehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

½ TL Natron

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

Für das Topping:

200 g Sahne

15 g Puderzucker

250 g Frischkäse

120 g Nutella

4 TL San apart

Für die Deko:

12 Toffifees

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesens

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auffüllen oder dünn mit Butter einpinseln.

Die Toffifees für den Teig mit einem scharfen Messer klein hacken. Zunächst noch beiseite stellen.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker mindestens 3 min weißcremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und jedes Ei 1 min lang unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Natron und Salz vermischen und zur Butter-Eier Masse geben. Zusammen mit der Buttermilch schnell, aber dennoch sorgfältig verrühren. Die gehackten Toffifees unterheben.

Den Teig sofort in die Muffinförmchen füllen und auf der mittleren Ebene etwa 15 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Die Muffins kurz in der Form ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für das Topping die Sahne mit 2 TL San apart und dem Puderzucker steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel den Frischkäse mit Nutella und 2 TL San apart cremig rühren. Die Sahne unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Muffins spritzen. Jeden Cupcake jeweils mit einem Toffifee dekorieren.

Die Cupcakes bis zum Verzehr kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥