

Rocher Cupcakes

Von Kuchenfee

Wer liebt die zarten, knusprigen Schokokugeln mit leichter Nougat Note und feinen Nüssen nicht? Ein fluffiger Teig, gefüllt mit Schokocreme, geschmeidigem Topping & knackigen Haselnüssen ist also ein toller Pendant zu den beliegt Kugeln.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	20 min	n/a	45 min

10 Cupcakes · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

100 g	Zucker
120 g	Mehl
15 g	Backkakao
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Eier
100 ml	Milch
100 ml	Öl
	<i>neutral</i>

TOPPING

50 g	Kuvertüre
	<i>zartbitter</i>
1 EL	Nougat
300 ml	Milch
50 g	Zucker
14 g	Speisestärke
2	Eigelb
250 g	Butter
	<i>Raumtemperatur</i>
30 g	Puderzucker
	<i>bei Bedarf mehr</i>

AUSSERDEM

250 g	Kuchenglasur
	<i>zartbitter</i>
350 g	Haselnüsse
	<i>gehackt</i>

Zubereitung

1. TEIG

- 01
- Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
- 02
- Zucker, Mehl, Salz, Backpulver & Kakaopulver gründlich verrühren.
- 03
- Öl, Milch & Eier miteinander verquirlen und zu den trocknen Zutaten geben. Alles kurz vermengen und in Förmchen portionieren.
- 04
- Etwa 25 Minuten im vorheizten Ofen backen und danach in der Form komplett auskühlen lassen.

Werkzeuge

Cupcake Form
Gummilippe
Spritzbeutel
Waage
Küchenmaschine / Handrührgerät
Topf

- 05** Die Haselnüsse einige Minuten im Ofen rösten bis sie gold blond sind.
- 06** Die abgekühlten Muffins mit einem Apfelfentkerner lochen und beiseite stellen.

2. TOPPING

- 01** Milch zum sieden bringen.
- 02** Speisestärke, Eigelb & Zucker gründlich miteinander verrühren. Einen Schluck der heissen Milch in die Masse rühren um diese von der Temperatur anzugleichen. Dann die angegliche Masse zur heissen Milch geben und alles für eine Minute unter konstantem rühren blubbernd aufkochen.
- 03** Vom Herd nehmen und die Kuvertüre sowie den Nougat einrühren.
- 04** Die heisse Creme in die vorbereiteten Muffinlöcher füllen, die restliche Creme mit etwas vom Puderzucker bestreuen um die Bildung einer Haut zu verhindern. Die Creme nun komplett auskühlen lassen.
- 05** Ist die Creme ausgekühlt, kann die Butter mit dem restlichen Puderzucker aufgeschlagen werden. Nach einigen Minuten die Creme löffelweise einrühren bis alles zu einer geschmeidigen Creme zusammen kommt.
- 06** Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes spritzen. Die Cupcakes so in die abgekühlten, gerösteten Haselnüsse rollen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 07** Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und die Cupcakes darin tunken und fest werden lassen.
- 08** Die übrige Creme als Rosette aufspritzen und mit Blattgold dekorieren.