

Suprise Cupcakes

Von Grützner Stine

Diese super leckeren Cupcakes sind ideal für den nächsten Kindergeburtstag oder eine kleine Einschulungsfeier. Utensilien: - Waage - Pfanne - Mixer oder Küchenmaschine - Spritzbeutel mit großer Sterntülle - Frischhaltefolie



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	10 min	n/a	40 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

ZUTATEN TEIG:

140 g Mehl

30 g gemahlene Nüsse

1 Prise Salz

120 g weiche Butter

2 Eier

80 g Zucker

nach Geschmack gern etwas mehr

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Päck. Vanillezucker

100 g Buttermilch mit Geschmack nach Wahl

12 kleine runde gefüllte Kekse

12 kleine Schokoeier oder Überraschung nach Wahl

TOPPING BUTTERCREME OHNE EI:

200 g warme Butter

50-60 g Puderzucker

Süße nach Geschmack

150-200 g Weisse Schokolade

80 ml Sahne

Backkakao zum einfärben

Lebensmittelfarbpasten nach Wahl

Aromas nach Wahl

z.B. Karamelsirup, Marmelade, Zitrone

Zubereitung

1. ZUBEREITUNG MUFFINS

- 01** Muffinblech mit Förmchen auslegen und Keks als Boden hineinlegen.
- 02** Gemahlene Nüsse in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen.
- 03** Butter, Zucker, Vanille weiß cremig aufschlagen nacheinander die Eier zugeben.
- 04** Trockene Zutaten vermischen und abwechselnd zur Buttermasse geben.
- 05** Teig auf Muffinblech verteilen und jeweils ein kleines Schokoei darin verstecken.
- 06** Bei Umluft 170 Grad ca. 18 Minuten backen – Stäbchenprobe.
- 07** Auskühlen lassen und dann Buttercreme aufspritzen und nach Lust und Laune dekorieren.

2. ZUBEREITUNG TOPPING:

- 01** Sahne im Topf aufkochen, Schoki klein hacken und mit Sahne übergießen.
- 02** Butter mit Puderzucker und Vanille kurz verrühren.
- 03** Kalte Ganache zur Butter geben und mind. 10-15 Minuten aufschlagen.
- 04** Buttercreme in 4-5 Portionen aufteilen und einfärben.
- 05** Für den besonderen Pfiff kann man die eingefärbten Cremes noch nach Lust und Laune aromatisieren z.B. etwas Karamelsirup, feine Fruchtarmelade, Zitronenabrieb etc...
- 06** Jede Creme in Mitte der Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle zusammenrollen – an einer Seite überschüssige Folie abschneiden.
- 07** Alle Rollen in Spritzbeutel geben, mit großer Sterntülle versehen – ca. 10 Minuten kühlen.