



Zutaten für 12 Stück

Für den Teig: 3 Eier, 75g Zucker, 40g Mehl, 1 TL Backpulver, 40g gemahlene Haselnüsse, 40g Haselnuss-Nougat; Für das Topping: 6 kinder bueno®-Riegel, 400 ml Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 50g Zartbitter-Kuvertüre, 12 kinder bueno®-mini
Außerdem: Muffinförmchen und -blech, Spritzbeutel mit Sterntülle



Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten (davon 25 Minuten aktiv)

Zubereitung



1 Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit 50g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.



2 Dann das Mehl mit Backpulver und den gemahlene Haselnüssen mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben.



3 Danach das Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen und vorsichtig unter den Teig heben.



4 Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen (alternativ: Silikonförmchen oder Muffinförmchen nebeneinander in eine Springform setzen). Die Muffins im Backofen ca. 25 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



5 Für das Topping die kinder bueno®-Riegel sehr fein hacken.



7 Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die gehackten kinder bueno® unterheben.



8 Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Cupcakes damit garnieren. Zuletzt die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen und die Cupcakes mit Schokoladenfäden und den kinder bueno® mini garnieren.

Guten Appetit wünscht