

Toffiffee Cupcakes

Zutaten:

Für den Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 185 g Butter
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver



Für das Topping:

- 150 g Frischkäse
- 150 g Nougat
- 50 g Puderzucker
- 50 g Sahne
- 1 TL San Apart
- Ein paar gehackte Haselnüsse
- 12 Toffiffee

Für das Karamell:

- 20 g Zucker
- 30 g Sahne
- 5 g Butter

Zubereitung:

Eier, Zucker und Prise Salz gut schaumig schlagen. Die Butter schmelzen und auf niedrigster Stufe dazu geben. Die gemahlene Haselnüsse mit Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und nach und nach ebenfalls auf niedrigster Stufe zu dem Teig dazu geben. Nur so lange unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Muffinblech mit Förmchen bestücken und den Teig darin aufteilen. Die Cupcakes bei 175°C (Umluft) für etwa 15 bis 20 Minuten backen. Cupcakes auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Für das Topping den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig rühren. Nougat schmelzen und unter den Frischkäse rühren. Die Sahne mit dem San Apart steif schlagen und anschließend unter die Frischkäsecreme heben. Für das Karamell den Zucker in einem Topf schmelzen, bis er Gold braun wird und dann die Sahne dazu geben. Das Karamell wird hierbei wieder etwas fest und muss so lange gerührt werden, bis es sich wieder gelöst hat. Zum Schluss die Butter dazu geben. Das Karamell etwas abkühlen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils eine Tülle auf einen Cupcake spritzen. Auf jeden Cupcake etwas Karamell geben und die gehackten Haselnüsse darüber verteilen. Zum Schluss noch jeweils einen Toffiffee auf die Cupcakes setzen.