

HASELNUSSMUFFINS



Zutaten für 4-6 Personen:

- 200 g Zucker
- 190 g Butter
- 150 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 200 ml Vollmilch
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 80 g Haselnüsse
- 5 g Vanilleextrakt
- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Haselnüsse

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

So wird's gemacht:

1. Für den Teig:

Verrühren Sie in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker. Geben Sie nach und nach die Eier und das Eigelb dazu sowie die Milch und einen Teelöffel Vanilleextrakt, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Sieben Sie das Mehl, Backpulver und Salz. Heben Sie nun die Trockenmischung und Haselnüsse vorsichtig unter den Teig. Den fertigen Teig füllen Sie behutsam in geriffelte Papierförmchen. Achten Sie darauf, dass die Form höchstens zu 2/3 gefüllt ist.

2. Für die Buttercreme:

Verrühren Sie die Butter mit dem Puderzucker zu einer glatten Buttercreme. Füllen Sie diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und verzieren Sie somit die Muffins. Abschließend dekorieren Sie den Cupcake mit Haselnüssen und einer Kugel Ferrero Rocher.