



Zutaten für ca. 8 Cupcakes:

Für die Vanillecreme:

- 8 GiOTTO
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g feingemahlene Haselnüsse
- 100 ml Buttermilch
- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Backpulver

Für das Topping:

- 23 GiOTTO
- 250 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Sahnesteif
- 100 g Haselnuss-Krokant
- Optional: 50 g dunkle Schokolade

Schwierigkeitsgrad: 

So wird's gemacht:

Diese fluffigen Cupcakes sind einfach und schnell nachzumachen und optisch ein richtiger Hingucker.

- 1. Für den Teig:** Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier hinzugeben und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Buttermilch zum Teig dazugeben.
- 2.** Muffinförmchen auf ein Backblech stellen und zu $\frac{3}{4}$ befüllen. GiOTTO in die Mitte setzen und etwas eindrücken. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für 20 Minuten backen.
- 3. Für das Frosting:** 15 GiOTTO sehr fein zerkleinern. In einer Schüssel den Mascarpone, den Puderzucker, das Kakaopulver und das Sahnesteif zu einer glatten Creme verrühren. Anschließend die zerkleinerten GiOTTO unterheben.
- 4.** Cupcakes nach dem Backen auskühlen lassen und mit dem Frosting, den verbliebenen GiOTTO, Haselnuss-Krokant und flüssiger Schokolade dekorieren.