

## TASSENKUCHEN MIT KÜSSCHENGESCHMACK

**Zutaten für 2 Portionen:****Für den Teig:**

- 2 Stck. Ferrero Küsschen
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 EL Mehl
- ½ TL Backpulver
- 5 EL Schokodrops
- 1 Stck. Ei
- 3 EL Speiseöl
- 6 EL Mehl

**Für die Buttercreme:**

- 60 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Pck. Vanillezucker
- 10 Speisestärke

**Für das Topping:**

- 2 Stck. Ferrero Küsschen
- 1 EL Krokant
- 1 EL Schokoraspel

**Schwierigkeitsgrad:**

**So wird's gemacht:**

Ein süßer Nachtisch, der nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugt. Hierfür wird Ferrero Küsschen sowohl im Teig als flüssiger Kern als auch als Topping für den Tassenkuchen verwendet.

**1. Zubereitung Teig:** Ein Ei, Öl und Milch in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Anschließend den Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver hinzufügen und unter den Teig mischen. Den Teig nun in zwei mikrowellenfeste Tassen mit einer Füllmenge von ca. 250 ml geben. Danach je ein Ferrero Küsschen in den Teig jeder Tasse von oben hineindrücken. Als nächstes die Tassen bei 800 Watt für 3-4 Minuten in die Mikrowelle stellen. Anschließend gut abkühlen lassen.

**2. Zubereitung Buttercreme:** Speisestärke mit etwas Milch (ca. 25 ml) verrühren. Die restliche Milch mit Vanillezucker kurz aufkochen. Die beiden Milch-Mischungen nun zusammen in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Mischung zu einer Creme wird. Anschließend in einem Wasserbad abkühlen lassen. Nun die Butter ca. 5 Minuten in einer neuen Schüssel aufschlagen. Abschließend die Milch-Mischung löffelweise zur Butter hinzugeben und diese nochmals für ca. 5 Minuten aufschlagen.

**3.** Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel geben und diese auf den Tassenkuchen platzieren. Die Buttercreme anschließend noch mit Schokoraspeln und Krokant verfeinern. Zum Schluss on top noch Ferrero Küsschen auf jeden Tassenkuchen setzen.