



Haselnuss-Monster-Muffins

Wir sehen dich!

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Butter mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Rübenzucker schaumig rühren, das die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Die Haselnüsse dazugeben und untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
3. Den Teig auf die Förmchen verteilen und auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Für das Frosting den Mascarpone, den Frischkäse und den Puderzucker verrühren. Die Masse auf drei Schälchen aufteilen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Die Creme im Kühlschrank kurz durchkühlen lassen, danach jeweils in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit verzieren oder mit einem Messer ausstreichen. Zum Schluss die Monsteraugen aufsetzen.
5. Tipp: Wenn das Frosting durch die Farbe zu flüssig wird, einfach noch etwas Puderzucker unterrühren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 12 Stück)

Naturata Zutaten

- 50 g Ecuador Edelbitter 70%
- 100 g Rübenzucker
- 200 g Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 100 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen
- 100 g Mascarpone
- 100 g Frischkäse
- Lebensmittelfarbe
- Zuckeraugen
- Papierförmchen für das Blech