



Nutella Cupcakes

Nutella ist in fast jedem Haushalt zu finden und wenn am Wochenende die Lust auf selbst gebackenen Kuchen wächst, dann sind die Nutella Cupcakes eine großartige Sache.

Sowohl die Cupcake-Böden, die auch Sponge genannt werden, als auch das Topping sind recht rasch zubereitet.

Die Nutellacreme als Topping wird durch die Zugabe von Ceres Kokosfett besonders formstabil und erzeugt beim Essen einen zusätzlichen "Cooleffekt" der den meisten von uns vom Eiskonfekt bekannt ist.

Als Dekoration eignen sich einige Schokoladenstücke oder Kakao. Die dekorative Streusüße sollten erst kurz vor dem Servieren auf das Topping aufgestreut werden.

Zubereitung

- Aufgeschlagene Eier mit Zucker und Vanillezucker 3- 4 Minuten kräftig schaumig aufschlagen.
- Flüssiges Ceres Kokosfett, Mehl, Salz und Backpulver zugeben und weitere 2 Minuten verrühren.
- Große Muffinbleche mit Papierformen bestücken und die Cupcake Masse einfüllen.
- Bestenfalls füllen Sie die Papierformen bis maximal ca. 1 cm unter den Rand, da die Kuchenmasse beim Backen an Volumen gewinnt. Die Cupcakes Böden ca. 22 Minuten bei 180°C backen und auskühlen lassen.

Topping - Frosting:

- Kokosfett mit Staubzucker 2 Minuten glatt rühren, weiches Nutella zugeben, weitere 2 Minuten schlagen, nach und nach Schlagobers einrühren.
- Topping in einen Spritzbeutel füllen, 15 Minuten kalt stellen. Die Sponges nach dem Erkalten dekorieren.
- Vor dem Servieren die Nutella Cupcakes nach eigener Idee mit Kakao oder Schokoladenstücken bestreuen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)

 30 Minuten

 12 Stück

Zutaten

2 Eier
130 g brauner Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
130 g Ceres Kokosfett geschmolzen,
Zimmertemperatur
130 g Mehl 1 TL Backpulver
1 TL Backpulver
2 Prisen Salz

Topping :

130 g Ceres Kokosfett zimmerwarm
50 g Staubzucker
100 g Nutella zimmerwarm
100 g Schlagobers kalt