

Schoko Verpoorten Bombardino Cupcakes mit gebrannten Mandeln

Zutaten

Für 18 Stück in VERPOORTEN Muffin-Förmchen (Ø 6,5 cm) gebacken oder für 12 Stück in Standard-Papierförmchen:

125 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
40 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino
100 ml heißer Espresso
80 g gehackte gebrannte Mandeln

Für das Frosting der **Schoko VERPOORTEN Bombardino-Cupcakes mit gebrannten**

Mandeln:

175 g Butter
175 g Puderzucker
150 g Frischkäse
100 g Nutella
18 (bzw. 12) gebrannte Mandeln

Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig der Schoko VERPOORTEN Bombardino Cupcakes gebrannte Mandeln grob hacken. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der Butter-Eimasse verrühren. VERPOORTEN EDITION Bombardino und heißen Espresso hinzugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Gebrannte Mandeln unterheben und den Teig auf die Muffin-Förmchen verteilen. (18 VERPOORTEN Muffin-Förmchen oder 12 Standard-Papierförmchen. Wenn ihr Papierförmchen verwendet, sollten diese zusätzlich in ein Muffinblech gestellt werden.) Schoko VERPOORTEN Bombardino Cupcakes mit gebrannten Mandeln für 20 – 25 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker hellcremig schlagen. Frischkäse und Nutella hinzugeben und alles gut mit einem Schneebesen unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes dressieren. Mit je einer gebrannten Mandel dekorieren und genießen.



[Link zum Rezept: Schoko Verpoorten Bombardino Cupcakes mit gebrannten Mandeln](#)