

Verpoorten Haselnuss Cupcakes

Zutaten

für 12 **Verpoorten Haselnuss Cupcakes**

Für den Teig:

100 ml VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör
120 ml Milch
2 Eier
125 g Zucker
100 g Crème fraîche
100 ml Pflanzenöl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Salz
150 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1½ TL Backpulver
12 Giotto-Kugeln

Für das Frosting:

110 g Butter, zimmerwarm
100 g Puderzucker
250 g Frischkäse, zimmerwarm
3 EL Nuss-Nougatcreme

Außerdem:

12 Giotto-Kugeln und etwas Haselnusskrokant zum Verzieren

Zubereitung

Cupcakeform fetten. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver vermengen. Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz, VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör, Eier, Creme Fraîche und Pflanzenöl gut verquirlen, bis sich alles verbunden hat. Mit der Mehl-Nuss-Mischung vermengen, bis ein glatter Cupcake-Teig entsteht. Gleichmäßig auf die Muffin-Mulden des Bleches verteilen und jeweils eine Giotto-Kugel in die Mitte drücken. 25 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting den Frischkäse aus dem Kühlschrank nehmen, bis er zimmerwarm ist. Puderzucker sieben und zusammen mit der zimmerwarmen Butter 10 Minuten luftig weiß aufschlagen. Die Nuss-Nougatcreme untermischen. Anschließend den Frischkäse hinzugeben und nur so lange untermischen, bis sich alles gut vermischt hat. Direkt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes verteilen. Mit je einer Giotto-Kugel und Haselnusskrokant verzieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Haselnuss Cupcakes](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de