

Rezept

Osternest-Cupcakes

Ein Rezept von Osternest-Cupcakes, am 01.06.2023

Zutaten

160 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
2 Eier	200 g Mehl
½ Pck. Backpulver	130 ml Eierlikör (ersatzweise Vanillesauce aus dem Kühlregal)
100 ml Milch	60 g dunkler Schokoladen-Brottaufstrich
100 g weiße Kuvertüre	185 g kalter Doppelrahmfrischkäse
ca. 150 g kleine Zuckereier oder Schokoladeneier	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
2. 100 g Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung abwechselnd mit 100 ml Eierlikör und Milch kurz unterrühren. Teig ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren.
4. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Löffeln in die Förmchen füllen. Je ½ - 1 TL Schoko-Brottaufstrich daraufgeben, mit restlichem Teig bedecken. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für das Topping die weiße Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
6. Den Frischkäse glatt rühren, die Kuvertüre in zwei Portionen unterrühren. Übrige Butter und übrigen Likör unterrühren.

7. Das Topping mit dem Spritzbeutel in Nestform auf die Cupcakes spritzen. Zum Schluss die kleinen Zucker- oder Schokoladeneier auf die »Nester« verteilen.