



SÜSSE VERSUCHUNG AUS DER KÜCHE

# FERRERO ROCHER SCHOKOLADEN-CUPCAKES



In der nobilia Küche von Sallys Welt entstehen allerlei Leckereien. Leckereien wie zum Beispiel schokoladene Ferrero Rocher Cupcakes, die nicht nur süß aussehen, sondern auch so schmecken! Mit Sallys Rezept kannst Du die kleinen Törtchen ganz einfach bei Dir zu Hause nachbacken.

## ZUTATEN

### Für den Schokoladenteig

- » 2 Eier
- » 150 g Sonnenblumenöl
- » 150 g Buttermilch
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 150 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 200 g Backmehl
- » 25 g Kakao

### Für die Crème

- » 200 g Sahne
- » 200 g Zartbitterschokolade
- » 300 g Butter (weich)
- » 60 g Puderzucker
- » 60 g Kakao
- » 300 g Frischkäse

### Für die Dekoration

- » 1 Packung Ferrero Rocher
- » 2 EL Crispearls



### ZUBEREITUNG:

- 01.** Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und setze 12 Papierförmchen in ein Muffin-Blech.
- 02.** Verrühre die flüssigen Zutaten für den Schokoladenteig miteinander. Rühre die trockenen Zutaten kurz mit einem Schneebesen oder Backlöffel ein, bis sich alles gut verbunden hat.
- 03.** Fülle den Teig mit einem Eisportionierer gleichmäßig in die Förmchen und backe die Muffins im vorgeheizten Backofen für etwa 20–25 Minuten. Hole sie aus dem Ofen, nimm sie aus dem Blech und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.
- 04.** Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen. Zerkleinere die Schokolade und gib sie in eine Schüssel. Nimm die Sahne vom Herd und gieße sie über die Schokolade. Rühre die Schokolade und die Sahne gut durch, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Stelle die Ganache dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Achte darauf, dass sie nicht zu kalt und zu fest wird.
- 05.** Verrühre die weiche Butter und den Puderzucker kurz miteinander, gib dann den Kakao dazu und verrühre nun alles für etwa 5 Minuten. Rühre zuerst die Ganache nach und nach in die Creme und füge dann den Frischkäse langsam hinzu. Fülle die fertige Creme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle deiner Wahl.
- 06.** Spritze die Creme auf die abgekühlten Muffins, dekoriere sie mit Ferrero Rocher Kugeln und streue Crispearls darüber.

### FERTIG!