



Piñata Cupcakes

mit Nougat-Frosting

 | ZUBEREITUNG: CA. 40 min | BACKZEIT: CA. 20 -25 min

Zutaten

Für 12 Muffins:

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
125 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
(optional 25 g Backkakao)
75 ml Milch
bunte Zuckerstreusel

Für das Nougat-Frosting:

200 g Butter
225 g Puderzucker
150 g Viba Nougat Creme

- 1 Für den Muffinteig Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln dazugeben. Die trockenen Zutaten vermischen, danach abwechselnd mit der Milch zur Butter-Ei Masse geben.
- 2 Den Teig in 12 vorbereitete Förmchen oder ein Muffinblech geben und bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen.
- 3 Für das Nougat-Frosting die Butter und den Puderzucker cremig schlagen (muss fast ganz weiß sein). Die Nougat Creme leicht erwärmen, mit ca. 3 EL der Buttermasse verrühren und dann alles vermischen.
- 4 Für das Caramel-Frosting zuerst die Sahne aufschlagen. Anschließend den Frischkäse glatt rühren. Die Sahne nun vorsichtig unter den Frischkäse heben. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und mit 3 EL der Frischkäsemasse angleichen. Danach alles vermengen.
- 5 In die abgekühlten Muffins ein Loch schneiden. Achtung: mit dem Messer nicht bis zum Boden schneiden! Den Teigdeckel vorsichtig abheben und bunte Zuckerstreusel in die Mulde füllen.
- 6 Die Frostings in je einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Die fertigen Cupcakes nach Belieben mit weiteren Streuseln verzieren