

# Nutella®-Küsschen-Cupcakes

Surprise-Inside-Muffins mit Nutella® und Ferrero®-Küsschen

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
etwa 12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Milch  
1 EL Nutella®  
12 Ferrero Küsschen®

### Belag:

1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme Vanille-Geschmack & Schoko  
500 g kalte Schlagsahne  
50 ml kalte Milch (4 EL)  
1 EL Nutella®

### Zum Verzieren:

etwa 12 Ferrero Küsschen®

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer** Nutella® und Ferrero Küsschen® hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Den übrigen Teig mit 1 EL Nutella® verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. In jeden Muffin ein Küsschen etwas in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Belag:

Crempulver Vanille-Geschmack in einen Rührbecher geben. **250 g kalte Schlagsahne und 50 ml Milch** hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Crempulver Schoko mit Sahne und Nutella® (ohne Milch) ebenso zubereiten. Beide Cremes mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf den Muffins verteilen.

④ Verzieren:

Küsschen klein schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lassen sich die Muffins gut einfrieren.

