



Erdnuss-Schoko-Cupcakes

Zutaten für ca. 18 Cupcakes:

Rührmasse:

- 200 g Butter
- 50 g Erdnussbutter
- 200 g Zucker
- 250 g Ei (5 Stück)
- 200 g Biskuit- und Rührkuchenmehl
- 100 g Erdnüsse (ungesalzen, gehackt)

Schoko-Topping:

- 200 g Sahne
- 400 g Zartbitter Kuvertüre

Erdnuss-Krokant:

- 100 g Zucker
- 20 g Butter
- 100 g Erdnüsse (ungesalzen, ganz)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen (max. 40° C). Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Rührpaddel für 4-5 Minuten in der Teigknetmaschine verrühren.

Anschließend je ca. 55 g Teig in die gefetteten Formen geben und sofort nach Anleitung backen. Nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für das Schoko-Topping die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und sofort die Kuvertüre zugeben. Das Ganze kann noch mit einem Schuss Rum oder Whiskey verfeinert werden.

Die Masse abkühlen lassen bis sie fest ist und dann mit dem Rührpaddel für 2-3 Minuten aufschlagen, bis die Masse eine geschmeidige Konsistenz zum Aufdressieren hat. Die Cupcakes dann beliebig damit verzieren.

Für das Krokant den Zucker im Topf karamellisieren, bis er die gewünschte Farbe hat. Anschließend Butter dazugeben und sofort die Erdnüsse und das Salz unterheben.

Die Masse sofort auf eine Dauerbackfolie geben und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen kann der Krokant grob zerstoßen werden um die Cupcakes zu verzieren.



Im Holzbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 18-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C.
Ofen eingeschaltet lassen.
Backzeit: 18-20 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 190° C einschießen.
Backzeit: 18-20 Minuten.