



Schokoladen-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Zutaten

Butter	120 g
Couverture dunkel	140 g
Eiweiss flüssig	120 g
Mandeln gemahlen	60 g
Haselnüsse gemahlen	20 g
Weissmehl	50 g
Kristallzucker	170 g



Menge:	12 Stück
Zubereitungszeit:	ca. 18 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Haltbarkeit:	5-7 Tage

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Butter zusammen mit der Lindt Couverture über einem Wasserbad schmelzen.
3. Das Eiweiss, die flüssige Butter sowie die flüssige Couverture in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse mischen.
4. Gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Weissmehl zusammen in einer Schüssel vermengen und zu der aufgeschlagenen Masse geben. So lange mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Die fertige Masse in vorbereitete Cupcakeförmchen abfüllen und in einem Cupcake-Backblech bei 160 °C Umluft während etwa 18 Minuten backen. (Abfüllgewicht pro Cupcake = 55 g)

Lagerung & Haltbarkeit:

Die wunderbar schokoladigen Cupcakes lassen sich 5 - 7 Tage bei Raumtemperatur aufbewahren. Im Tiefkühler lassen sich diese Köstlichkeiten 3 Monate einfrieren.