

## ORANGEN CUPCAKES

## Zutaten für 4-6 Personen:

- 13 Kugeln Ferrero Rocher
- 110 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Orangenabrieb
- 3 Eier
- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 120 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Meersalz
- 100 g Frischkäse
- 12 Kugeln Ferrero Rocher
- 120 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Meersalz
- 100 g Frischkäse
- 12 Kugeln Ferrero Rocher

**Schwierigkeitsgrad:** 

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.



## So wird's gemacht:

- 1.** Für den Teig Ferrero Rocher fein hacken und beiseitestellen. Butter, Zucker und Orangenabrieb schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Gehackte Ferrero Rocher unterheben.
- 2.** Mulden eines Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 20-25 Min. backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3.** Für das Frosting, Butter und Puderzucker mit Meersalz schaumig schlagen. Frischkäse zügig mithilfe einer Gabel unterheben. Frosting mithilfe eines kleinen Eiskugel-Portionierers (ca. 1 EL) auf den Muffins verteilen, mit je 1 Kugel Ferrero Rocher garnieren, nach Wunsch mit Orangenesten verzieren und Orangen Cupcakes mit Ferrero Rocher servieren.