

BAHLESEN Waffelecken Café-Cupcakes

12 Stück

Für den Teig:

1 Pck. 100 g Bahlsen Waffelecken Vollmilch
150 ml Milch
2 Pck. löslicher Kaffee, für je eine Tasse
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g brauner Rohrzucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
1 Messerspitze Natron
1 gehäufte TL Kakaopulver

Für das Topping:

200 g Schlagsahne, 32 % Fett
2 Pck. Sahnesteif
1 TL Zucker

Zum Vorbereiten 12 Waffelecken beiseitelegen, die restlichen Kekse in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle o.Ä. feine Brösel herstellen. Die Milch erhitzen, den Kaffee unterrühren und erkalten lassen. 1 Muffinblech mit 12 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Für den Teig Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier jeweils für 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron, Kakaopulver und den Waffelecken-Bröseln mischen und abwechselnd mit der Kaffeemilch (100ml) unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Papierbackförmchen verteilen. Das Muffinblech auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 25 Minuten. Das Muffinblech auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 5 Minuten mit einem kleinen Teelöffel eine etwa 1 1/2 cm breite und 1/2 cm tiefe Teigmulde ausstechen und die Teigstücke beiseitelegen und erkalten lassen. Die 12 Waffelecken mit der Schokoladenseite in die Teigmulden stecken. Die Cupcakes aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Für das Topping Sahne, restliche Kaffeemilch (50 ml) mit Sahnesteif und Zucker mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer Creme aufschlagen. Die gebackenen Teigstücke fein zerbröseln, unter diese Kaffeesahne heben und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Die Café-Cupcakes mit der Sahnemasse verzieren, etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann sofort servieren.



Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E-Mail: info@bahlsen.com

