



# Kurz Rezept – Kinder Riegel Cupcakes

## Info

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 20-25 min

**Kühlzeit:** 60 Minuten

**Backtemperatur:** 180°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft

**Portion:** 24 Cupcakes

## Zubereitung

Sahne am Vortag vorbereiten:

- 20 Kinder Riegel in seine 5 Stücke zerbrechen und 24 Endstücke für die Deko zur Seite legen.
- Die Schlagsahne erhitzen und die restlichen Stücke Kinder Riegel drin auflösen. Gut verrühren und über Nacht vollständig auskühlen lassen (Kühlschrank).

Am nächsten Tag:

- 24 Muffin Förmchen vorbereiten.
- 5 Kinderriegel in seine 5 Stücke zerbrechen (=25 Stück). Davon 24 für die Füllung zur Seite legen.
- 5 ganz Kinderriegel und das eine übrige Stückchen schmelzen.
- Backofen vorheizen.
- Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Salz, Vanille und Wasser cremig aufschlagen bis die Masse fast weiß ist.
- Auf mittlerer Stufe dann langsam das Öl unterrühren.
- Die geschmolzenen Kinderriegel unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und den Schokostreuseln abwechselnd mit 2 EL Milch nach und nach unterrühren.
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker fast steif schlagen und unterheben.
- Je nach Konsistenz etl. den 3. EL Milch unterheben.
- Am besten mit einem Eis-Portionierer oder einem Spritzbeutel den Teig gleichmäßig in die Muffin Förmchen verteilen.
- Jeweils ein Stück Kinderriegel in den Teig einsinken lassen. (Nicht zu weit nach unten drücken).
- Ca. 20-25 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen.
- Die Sahne direkt aus dem Kühlschrank aufschlagen und den Kakao mit einrühren.
- Jetzt die Cupcakes mit der Sahne und je einem Stück Kinder Riegel dekorieren.



## Zutaten für das Topping

(am Tag vorher vorbereiten)

- 800ml Schlagsahne
- 20 Kinder Riegel
- 4 EL Kakao Pulver

## Zutaten für die Muffins

- 3 Eigelb
- 1 TL Vanille Extrakt
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75ml Wasser, lauwarm
- 150ml Öl
- 15 Kinder Riegel
- 150g Mehl
- 15g Speisestärke
- 9g Backpulver
- 2 EL Kakao Pulver
- 60g gem. Mandeln
- 100g Schokostreusel
- 2-3 EL Milch
- 3 Eiweiß

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien  
[www.facebook.com/groups/316776872750882](http://www.facebook.com/groups/316776872750882)  
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.

**Kontakt:**  
Kerstin Niffel 0160/5563185

**Homepage:**  
[www.sweetdreamcakes.de](http://www.sweetdreamcakes.de)

**E-Mail:**  
[kerstin@sweetdreamcakes.de](mailto:kerstin@sweetdreamcakes.de)

**Instagram:**  
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

**Facebook:**  
Kerstins Sweet Dream Cakes

