

Schaumkuss-Triple-Cupcakes



Echt lecker und nicht "knatsch-süß"

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

36 Mini Schaumküsse
250 g Mehl
2,5 TL Backpulver
0,5 TL Natron
45 g Zucker
1 P. Vanillezucker
80 ml Pflanzenöl
200 ml Buttermilch
100 g Mascarpone
2 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. Muffinblech einfetten (keine Förmchen benutzen!).
3. Von 12 Mini Schaumküssen die Waffeln ablösen, in kleine Stücke hacken und mit Mehl, Backpulver und Natron mischen.
4. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Buttermilch und die Oberteile der 12 Schaumküsse verrühren. Mehlmischung zur Eimasse geben und nur kurz vermengen.
5. Teig in die Mulden füllen und ca. 25 Min. backen.
6. Nach dem Auskühlen einmal längs durchschneiden und je einen Mini Schaumkuss zwischen die Hälften drücken.
7. Für Glasur Mascarpone mit Puderzucker verrühren. Die restlichen 12 Mini Schaumküsse wieder von der Waffel trennen, die Oberteile zerdrücken und unter die Mascarpone-Masse heben.
8. Jeweils 1 TL des Toppings auf die Muffins geben und je 1 Waffel darauf setzen