



Torten TANTE

Nutella-Bananen-Cupcakes

Für alle Schoki-Süchtigen sind diese Cupcakes ein wahrgewordener Traum! Durch die Bananen wird der Teig unglaublich saftig und der Nutella-Kern ist das i-Tüppelchen. Wobei auch das luftige Topping auf Eischnee-Basis nicht zu verachten ist. Eigentlich ist alles an diesen Cupcakes super lecker - Suchtpotential! Viel Spaß beim Nachbacken!

ZUTATEN

TEIG

165 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	brauner Zucker
125 g	Puderzucker
1	Prise Salz
2	Eier
200 g	sehr reife Banane(n)
1 TL	Vanilleextrakt
70 ml	Öl
135 ml	Sahne

FÜLLUNG

Nutella oder jede andere
Nuss-Nougat-Creme

CREME & DEKO

4	Eiweiß
150 g	Zucker
50 ml	Wasser
250 g	Butter (weich)
150 g	Nutella oder jede andere Nuss-Nougat-Creme
2 EL	Nutella oder jede andere Nuss-Nougat-Creme, ca. 12-24 Bananenchips

REZEPT

Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Puderzucker und eine Prise Salz vermengen. Die Banane(n) mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit Eiern, Vanilleextrakt, Öl und Sahne verquirlen. Die nassen zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig auf die Mulden verteilen. Die Cupcakes im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen. Danach die Cupcakes auf einem Gitter für 10 Minuten ruhen lassen, diese dann aus der Muffinform lösen und vollständig abkühlen.

Mit Hilfe eines Apfelfentkerners oder eines kleinen Messers ein Loch in die Mitte jedes Cupcakes stechen. Dort nun die Nuss-Nougat-Creme hineingeben und das ausgeschnittene Stück wieder darauf setzen.

Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel aufschlagen und dabei langsam 50 g Zucker einrieseln lassen. Das Wasser zusammen mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Sirup ca. 5 Minuten einkochen lassen. Wichtig: immer ein Auge darauf haben! Den heißen Sirup unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl zum Eischnee gießen. Die Masse so lange schlagen, bis sie wieder abgekühlt ist, dann esslöffelweise die Butter dazugeben und einrühren. Zuletzt die Nuss-Nougat-Creme einrühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Cupcakes spritzen. Zum Abschluss werden die Cupcakes mit Nuss-Nougat-Creme und 1-2 Bananenchips verziert.