



## Hazelnootcupcakes met Nutella®



### Een ieniemienie cakeje voor een groots kerstfeest

Cupcakes staan ook bekend als elfencakejes, vanwege hun kleine formaat en hun artistieke uiterlijk. Kun jij nee zeggen tegen een cupcake, gevuld met Nutella en merengue bovenop? We willen wedden dat je merkt dat je hem wel moet proeven.

#### Ingrediënten

- Voor de cupcakes:
  - 110 g zachte boter
  - 220 g kristalsuiker
  - 2 eieren
  - 120 g gemalen hazelnoten
  - 115 g bloem
  - ½ theelepel (2 g) bakpoeder
  - een snufje zout
  - 120 ml volle melk
  - 150 g Nutella®
- Voor de merengue:
- 2 eiwitten
  - 185 g kristalsuiker
  - 50 g water





### Stap 1

- Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.
- Klop de boter en suiker tot een romige massa gedurende 5 minuten. Meng vervolgens de eieren en de gemalen hazelnoten erdoor, gevolgd door de melk.
- Zeef in een andere kom de bloem, het bakpoeder en het zout en vouw dit vervolgens in het vorige mengsel tot het net is gecombineerd.



### Stap 2

- Lepel het beslag in 10 papieren muffinvormpjes en bak gedurende 20-25 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er schoon uitkomt).
- Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.



### Stap 3

- Snijd met een mesje de top van elke cupcake eraf en schep een klein beetje kruim eruit (u gebruikt de top later als cupcakedeksel).
- Vul met een spuitzak elke cupcake met 15 g Nutella® en plaats het deksel erop.





#### Stap 4

- Verhit in een kleine pan 150 g suiker en het water tot een temperatuur van 118°C.
- Klop ondertussen de eiwitten in de kom van een elektrische mixer en voeg geleidelijk 35 g suiker toe tot er zachte pieken ontstaan.
- Zodra de suikerstroop 118°C bereikt, zet u de snelheid van de mixer omhoog en giet u de siroop langs de zijkanten van de kom. Blijf kloppen tot de zijkant van de kom nauwelijks meer warm zijn.



#### Stap 5

- Vul een spuitzak met de merengue en spuit dit bovenop de cupcakes.



#### Stap 6

- Karamelliseer de merengue met een gasbrandertje of zet hem onder de ovengrill ingesteld op de hoogste temperatuur.

