

# Lebkuchen-Cupcakes mit nutella®

Hard

1 h 45 min



## ZUTATEN

### FÜR 12 PORTIONEN

300 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

2 TL Zimt

375 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

2 TL Lebkuchengewürz

75 ml Milch

50 g Puderzucker

500 g Doppelrahm-Frischkäse

400 g nutella

#### **Außerdem:**

12 Papier-Backförmchen



**1** | 175 g Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren.



**2** | Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 13 mm) geben. Je 1 Papier-Backförmchen in die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) setzen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen.



**3** | 125 g Butter und Puderzucker cremig rühren. Frischkäse unterrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten kaltstellen.

**4**

nutella über einem warmen Wasserbad erwärmen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 7 mm) geben. Muffins je ca. 1/2 cm über der Papiermanschette aufschneiden. Nutella spiralförmig auf die unteren Muffins spritzen. Muffindeckel daraufsetzen.

**5**

Frischkäse-Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 17 mm) füllen. Muffins damit verzieren.