

Hasselnøtt-cupcakes med Nutella®

Vanskelig

10 Porsjoner

2 h 20 min



Ingredienser

Til cupcakes:

110 g mykt smør

220 g sukker

2 egg

120 g malte hasselnøtter

115 g hvetemel

½ teskje (2 g) bakepulver

en klype salt

120 ml helmelk

150 g Nutella®

Til marengsen:

2 eggehviter

185 g sukker

½ dl vann

Sådan gør du



1

Til cupcakes:

Forvarm ovnen til 170 °C, og placer bagepladen i midten af ovnen. Pisk smør og sukker i 5 minutter med et piskeris. Tilsæt derefter æg og malede hasselnødder. Sigt melet i en anden skål, tilsæt bagepulver og salt, og vend det sammen med blandingen af smør og æg, indtil det kun lige hænger sammen.



2

Fyld dejen i 10 muffinpapirforme med en ske, og bag dem i 20-25 minutter (eller indtil du kan stikke en tandstikker ned i kagen og trække den op, uden at der sidder dej på den). Lad de skønne cupcakes køle på en rist.



3

Brug en lille kniv til at skære toppen af hver cupcake af, og grav lidt af kagens midte ud også (skal bruges som låg til cupcaken senere). Fyld hver cupcake med 15 g Nutella® med en sprøjtepose, og læg 'låget' på som dekoration.



4

Til marengs:

Opvarm 150 g sukker og vand i en gryde, indtil det når en temperatur på 118 °C.

Mens det varmer i gryden, piskes æggehviderne i en skål med en håndmikser, hvor du gradvist tilsætter 35 g sukker, indtil der opstår bløde spidser i blandingen. Når sukkerblandingen når en temperatur på 118 °C, skruer du op for hastigheden på håndmikser, og hælder sukkersiruppen ned langs siderne på skålen. Fortsæt med at piske, indtil skålens sider kun er lidt varme.



5

Fyld en sprøjtepose med marengsmassen, og sprøjt den ud på de lækre cupcakes.



6

Karameliser marengsen med en gasbrænder. Alternativt kan du bruge ovnens grill og sætte den på den højeste mulige temperatur.