

Vermicelles Cupcakes

Zutaten für ca. 9 Cupcakes:

100 g weiche Butter

150 g Zucker

Vanillearoma

3 Eier

75 g gemahlene Nüsse (je nach Gusto)

75 g Mehl

200 g Marronipüree

+ 200 g Marronipüree für das Topping

1. Die Cupcakes Förmchen vorbereiten. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillearoma 2-3 Min. verrühren. Eier nacheinander dazu mixen, bis die Masse hell ist.

Die Nüsse, Mehl und das Marronipüree dazugeben und kurz gut durchmixen.

2. Den Teig zu ca. 2/3 in die Förmchen verteilen und für ca. 25 - 30 Min. bei 180 ° backen. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

3. Das Marronipüree in eine Marronipresse geben und als Topping auf die Cupcakes verteilen.

..

