



# Walnuss-Cupcakes mit weißer Schokolade



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	484 kcal / 2026 kJ	Fett:	21 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	66 g	ungesättigte Fettsäuren:	10 g

## Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 15 Minuten + 2 Stunden zum Kühlen

## Zubereitung:

1. Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre und Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mischen. Eier trennen, Eigelbe verquirlen. 150 Gramm Zucker, Salz, Vanillezucker und Buttermilch unterrühren. Kuvertüre-Butter-Mischung und Walnüsse unterrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben. Mulden eines Muffinblechs (Zwölf Mulden) einfetten oder mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2, Umluft: 150 Grad) 20–25 Minuten backen. Cupcakes ca. 5 Minuten ruhen lassen. Vorsichtig aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.

3. Eiweiß, restlichen Zucker und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgerätes über einem warmen Wasserbad aufschlagen, bis der Eischnee fest ist. Vom Wasserbad nehmen und 5–10 Minuten weiterschlagen, bis der Eischnee abgekühlt ist. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf jeden Cupcake einen großen Kringle spritzen. Cupcakes ca. 30 Minuten kalt stellen, damit der Eischnee fest wird.

4. Sahne in einem Topf erhitzen. Kokosfett darin schmelzen. Dunkle Kuvertüre hacken, zur Sahne geben und darin schmelzen, etwas abkühlen lassen. Flüssige Kuvertüre-Sahne-Mischung über die Cupcakes verteilen und je eine Walnusskernhälfte daraufsetzen.

## Zutaten für 12 Portionen :

25 g	kalifornische Walnusskernhälften
25 g	weiße Kuvertüre
100 g	weiche Butter
275 g	Mehl
3 TL	Backpulver
3	Eier (Größe M)
400 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
250 ml	Buttermilch
3 EL	Zitronensaft
150 g	Schlagsahne
15 g	Kokosfett
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
12	kalifornische Walnusskernhälften