



Bonne Maman® Maronen-Cupcakes

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für den Teig

- 2 Eier (M)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Bonne Maman Maronen-Crème
- 1 Messerspitze abgeriebene Bio-Orangenschale
- 150 g Joghurt, 1,5 % Fett
- 60 ml neutrales Öl
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Krokant

Außerdem

- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Bonne Maman Maronen-Crème
- etwas Krokant zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Eier mit Zucker, Salz, Bonne Maman Maronen-Crème, Orangenschale, Joghurt und Öl kurz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit 40 g Krokant darunter rühren. In die Mulden eines Muffinblechs Papierbackförmchen setzen, und den Teig hineinfüllen. Teig mit dem restlichen Krokant bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Kurz vor dem Servieren Schlagsahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Einen Ring auf die Muffins spritzen. Bonne Maman Maronen-Crème in einen Spritzbeutel mit großer Zackentülle füllen und in die Mitte einen dicken Tupfen spritzen. Mit etwas Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + Kühlzeit