



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG:

- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 200 g Streichfett (70% Fett)
- 4 Eier
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto (35 ml Kaffeekapsel)
- Muffin-Blech für 12 Muffins mit 12 Cupcake-Hüllen aus Papier

FÜR DAS TOPPING:

- 250 g gesieberten Puderzucker
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto (35 ml Kaffeekapsel)
- 1 EL weiche Butter
- 12 Walnuss-Hälften



KAFFEE-CUPCAKES

2 NESCAFÉ® Dolce Gusto® RISTRETTO

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Geben Sie die Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verrühren Sie sie mit einem elektrischen Handmixer, bis der Teig völlig glatt ist. Die Cupcake-Hüllen in die Öffnungen des Muffin-Blechs stellen und den Teig gleichmäßig auf die Hüllen verteilen. Für 20 – 25 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen ist und eine goldene Farbe angenommen hat. Anschließend abkühlen lassen und aus dem Muffin-Blech herausnehmen.
3. Geben Sie den Puderzucker, den Ristretto und die Butter für das Topping in eine Schüssel und verrühren Sie die Zutaten mit dem Handmixer. Verteilen Sie die Masse großzügig und gleichmäßig auf den abgekühlten Kaffee-Cupcakes. Zum Schluss auf das Topping von jedem Cupcake eine Walnuss-Hälfte drapieren - fertig sind die Kaffee-Cupcakes!



FÜR 12 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN.



KOCHZEIT: 20 - 25 MIN.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 369,8 kcal/1545 kJ
- **Eiweiß:** 4,7 g
- **Kohlenhydrate:** 50,8 g
- **Zucker:** 38,6 g
- **Fett:** 16,8 g
- **Ballaststoffe:** 0,7 g
- **Natrium:** 0,1 g