

# Schoggi-Cupcakes

Muffinsblech mit Papierhüllen belegen

125	g	Schoggi	zusammen in einem Pfännchen auf kleiner Stufe schmelzen
125	g	Butter	
125	g	Zucker	alles zusammen mit dem Mixer schaumig rühren, Butter - Schoggimischung zugeben, umrühren
1	TL	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
3		Eier	
125	g	Haselnüsse, gem.	zugeben
50	g	Mehl	daruntermischen, Masse in Massbecher füllen, Förmchen ½ bis 2/3 hoch füllen.

## Backen:

Im auf 200C° vorgeheizten Ofen, Mitte, 15 Minuten

## Frosting:

125	g	Schoggi nach Wahl	hacken
100	g	Butter	zugeben, zusammen im Wasserbad schmelzen, im Kühlschrank wieder fest werden lassen
200	g	Mascarpone	darunterrühren, in Spritzsack füllen, nochmals kühl stellen, Muffins garnieren