

Caramel-Cupcakes



 für 4 Personen

 easy

 ca. 50 Min.

Zutaten

Grundteig für Cupcakes

50 g **Butter**
50 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 **Ei**
3 EL **Milch**

80 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

Caramel-Cupcakes

1 Portion **Grundteig**
60 g **Dulce-de-Leche-Konfitüre** (Fine Food)

70 g **Butter**
70 g **weisse Schokolade**,
geschmolzen, etwas abgekühlt
70 g **Frischkäse** (z. B. Philadelphia
Joghurt)

40 g **Dulce-de-Leche-Konfitüre** (Fine Food)

Zubereitung

Grundteig für Cupcakes

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunter rühren, ca. 2 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter rühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Minicupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Caramel-Cupcakes

1. Konfitüre unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren. Frischkäse darunter rühren. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben und ca. 10 Min. kühl stellen.

3. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit einem Teelöffel eine Mulde ein drücken, mit Konfitüre auffüllen (z. B. mit dem Deko-Profi mit der grossen Tülle; siehe Bestell-Tipp).

Service

Haltbarkeit:

ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis:

Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2-4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Nährwert pro Person:

12 g Fett

3 g Eiweiss
17 g Kohlenhydrate
798 kJ (191 kcal)