

## Schoko-Karamell Cupcakes

Zubereitung: 25 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 45 min (ohne Wartezeit)

### Zutaten für 12 Cupcakes:

#### Für den Teig:

80 g Butter, weich

120 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (Kl. L), zimmerwarm

130 g Mehl

3 g Backpulver

½ TL Natron

35 g Backkakao

125 ml Buttermilch, zimmerwarm

#### Für das Topping:

360 ml Milch

35 g Stärke

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

35 g Zucker

2 Eigelbe (ca. 35 g)

1 Prise Salz

---

180 g Butter, zimmerwarm

etwa 6 EL Karamellsoße (oder mehr je nach Geschmack)

#### Für die Deko:

12 TL Karamellsoße (1 TL pro Cupcake)

#### Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Sieb

Muffinblech

Spritzbeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Milch, Eigelbe, Vanille, Speisestärke, den Zucker und das Salz mit einem Schneebesens sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer kräftig rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 miniterrühren und köcheln lassen, damit der Geschmack der Speisestärke etwas verkocht wird. Aufpassen, dass der Pudding nicht anbrennt!

Nun die Herdplatte ausschalten und den Pudding in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. So bleibt der Pudding nun für mindestens 3 Stunden bei Zimmertemperatur stehen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen oder dünn mit etwas Butter einpinseln.

Für den Teig nun die weiche Butter mit Zucker und Vanille 3 min weißcremig rühren. Anschließend das Ei hinzugeben und weiterschlagen bis sich das Ei gut verteilt hat. Nun werden die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Natron und Kakao zur restlichen Masse gesiebt (!). Die zimmerwarme Buttermilch dazugießen und alles erst bei langsamer Stufe und anschließend bei hoher Stufe miteinander verrühren. Die Zutaten müssen sich gut miteinander verbunden haben, jedoch bitte nicht zu lange rühren, da sonst das Backtriebmittel an Wirkung verliert. Und das wollen wir ja nicht. ;-) Wir wollen ja einen fluffigen Schokoteig.

Den Teig nun in die Muffinförmchen füllen und im Backofen bei mittlerer Schiene circa 20 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Sobald sie fertig sind, ein paar Minuten in der Form ruhen lassen. Danach die Muffins herausholen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Sobald die Muffins abgekühlt sind mit einem Messer oder Teelöffel eine 2 bis 3 cm große Mulde formen, die etwa 1 cm tief geht, indem etwas Teig herausgelöst wird. Die Teigstücke einfach neben die Cupcakes legen. Sie dienen später wieder als „Deckel“. Wer keine Buttercreme im Cupcake haben möchte, kann diesen Schritt auch einfach weglassen.

Um die Buttercreme fertig zu stellen, die Butter mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine 5 min weißcremig aufschlagen. Anschließend esslöffelweise den Pudding zur Butter hinzufügen. Es ist wirklich sehr wichtig, dass Butter und Pudding dieselbe Raumtemperatur angenommen haben! Ansonsten kann die Creme gerinnen und sieht unschön aus. Sobald sich Butter und Pudding gut verbunden haben, die Karamellsoße esslöffelweise hinzufügen. Wer mag, kann gern noch mehr Karamellsoße hinzugeben, je nach Geschmack.

Mit einem Teelöffel etwas Buttercreme in das Muffinloch geben. Wer nun noch einen extra Schuss Karamell will, kann auf die Buttercreme einen kleinen Klecks Karamellsoße geben. Anschließend den „Teigdeckel“ auf die Creme geben und leicht andrücken.

Die restliche Buttercreme nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Cupcakes spritzen. Bei Bedarf die Cupcakes nun kaltstellen. Vor dem Verzehr jedoch daran denken, dass die Creme der Cupcakes nicht zu kalt/hart sein sollte. Darum am besten 15 bis 30 min vorher aus dem Kühlschrank holen. Vor dem Verzehr mit noch einem Teelöffel Karamellsoße pro Cupcake verzieren und die Soße an der Buttercreme herunterlaufen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥