

## Bananen-Pudding-Cupcakes

Die Cupcakes sind saftig und gefüllt mit diesem leckeren Pudding. Ihr erhaltet aus diesem Rezept 12 große Cupcakes (ich habe sie in Tulpen-Papierförmchen gebacken).

### Für den Cupcake-Teig:

- 450g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 225g Zucker
- ½ TL Salz
- 125g Butter
- 350ml Milch
- 120ml Öl
- 3 Eier
- 2 Eßl. griechischer Joghurt oder Sauerrahm
- 1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- 2 mittelgroße Bananen (zerdrückt)



### Für die Puddingfüllung:

- 1 Packung Instant Puddingpulver Vanille (ich nehme den von Dr. Oetker, man kann ihn kalt anrühren)
- 250ml kalte Milch
- 150ml kalten Bananensaft
  
- 12 TL Karamellsoße

### Für das Topping:

- 250g Mascarpone
- 200g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Eßl. Puderzucker
- 3 Eßl. Karamelsirup (ich benutze Monin) oder alternativ 3 Eßl. Karamellsoße

### Deko:

- Bananenchips
- Karamellsoße

**Backzeit: bei 160° Umluft ca. 20-25 Minuten backen**

### Zubereitung:

Für die **Cupcakes** mischt Ihr alle trockenen Zutaten miteinander und gebt sie in eine Schüssel. Nun noch die weiche Butter dazugeben und alles solange mit dem Rührbesen (nicht Schneebeseneinsatz) verrühren bis Ihr eine krümelige Textur erreicht.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr die flüssigen Zutaten (incl. Den Eiern) gut miteinander und lasst diese langsam zur Eurer krümeligen Masse fliesen. Sobald sich alles gut miteinander vermengt hat

befüllt Ihr Eure vorbereiteten Muffinförmchen (diese bitte in eine Muffinform stellen, so haben sie mehr Stabilität).

Backt nun die Muffins bei oben genannter Temperatur und gebt sie zum Auskühlen auf ein Abkühlgitter.

Für die **Puddingfüllung** gebt Ihr die Kalte Milch und den kalten Bananensaft in eine Rührschüssel, das Instant Puddingpulver dazu und alles 2-3 Minuten verrühren bis der Pudding eindickt.

Für das **Topping** verrührt Ihr Mascarpone, Puderzucker, Karamellsirup kurz bis sich alles verbunden hat. Nun gebt Ihr die Sahne und die 2 Päckchen Sahnesteif dazu und rührt alles steif. Stellt es bis zum Gebrauch in den Kühlschrank.

Nun schneidet Ihr ein Loch in Eure Cupcakes. Es sollte einen Durchmesser von ca. 3cm haben. Hier hinein gebt Ihr 1 TL Karamellsoße und füllt es mit dem Pudding auf. Gebt die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit einer Tülle Eurer Wahl und spritz ein schönes Häubchen oben drauf.

Ich habe dann noch ein paar Bananenchips und etwas Karamellsoße als Deko obendrauf gegeben.

Gutes Gelingen!!!