

Erdnussbutter Cupcakes

Ich habe aus meinem Rezept 12 Cupcakes erhalten. Alle Erdnussbutter-Liebhaber sollten sie ausprobieren.

Zutaten für 12 Cupcakes:

225g Mehl
1 ½ TL Backpulver
60g braunen Zucker
65g weißen Zucker
180ml Milch
60ml Öl
50g Butter
125g griechischer Joghurt
1 Ei
100g Erdnussbutter (benutzt die ohne Stücke)



24 Peanutbutter Cups mini, alternativ weiche Karamellbonbons

Für das Topping:

200g Butter, zimmerwarm
100g Erdnussbutter (ohne Stücke)
125g Puderzucker gesiebt
1 TL Milch

Für die Schokosoße:

100g Zartbitterschokolade
65ml Sahne
15g Butter
15g braunen Zucker

Alternativ könnt Ihr ebenso eine gekauft Schokosoße verwenden

Backzeit: 160° Umluft für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung:

Für den **Cupcake-Teig** vermischt Ihr zuerst alle trockenen Zutaten. Gebt nun die Butter und die Erdnussbutter dazu und verrührt dies bis Ihr eine krümelige Textur habt. In einem anderen Gefäß vermischt Ihr alle flüssigen Zutaten und verrührt diese gut miteinander. Gebt nun die flüssigen Zutaten langsam zu Eurem krümeligen Teig und verrührt das Ganze bis Ihr einen cremigen Teig hat. Er sollte keine Klümpchen mehr haben.

Legt nun Eure Muffinform mit den Backförmchen aus und verteilt den Teig in die Förmchen. Ich benutze hierfür immer einen Eisportionierer (5cm Durchmesser). So habe ich in jedem Förmchen die gleiche Menge an Teig. Gebt nun in jeden Cupcake ein Peanutbutter Cup mini oder ein Karamellbonbon und drückt dieses jeweils bis zur Hälfte in den Teig ein.

Backt nun Eure Cupcakes bei 160° Umluft ca. 15-20 Minuten. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe. Nach dem Backen bitte vollständig auskühlen lassen.

Für die **Schokosoße** gebt Ihr alle Zutaten in eine Mikrowellenschüssel und schmelz das Ganz bei niedriger Watt-Zahl (ich habe es auf 400 Watt gestellt) zuerst für 30 Sekunden. Dann vorsichtig umrühren und den Vorgang wiederholen, bis die Schokolade geschmolzen und alles gut verbunden ist.

Für das **Topping** rührt Ihr die Erdnussbutter mit der Butter cremig. Gebt nun nach und nach den gesiebt Puderzucker Löffelweise dazu und rührt in gut in die Buttermasse ein. Zum Schluss noch einen Eßlöffel Milch dazugeben und gut verrühren. Gebt nun das Topping in einen Spritzbeutel. Ich habe eine offene Sterntülle (eine große) benutzt und auf jeden Cupcake eine kleine Menge Creme gespritzt. Setzt ein Peanutbutter-Cup/Karamellbonbon oben drauf und sprenkelt etwas von Eurer Schokosoße darüber.

Gutes Gelingen!!!