

Karamell-Cupcakes

Wer Karamell liebt muss sie ausprobieren. Das Rezept ergibt 12 Cupcakes.

Zutaten:

225g Mehl
1,5 TL Backpulver
125g Zucker
170 ml Milch
70ml Öl
60g Butter
1 Ei
1 P. Vanillezucker o. ½ TL Vanillepaste
75g griechischer Joghurt



12 weiche Karamellbonbons

Topping:

250g Mascarpone
200g Sahne
125ml Karamelloße (selbst gemacht o. gekauft)

Zubereitung:

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Nun alle flüssigen Zutaten dazugeben und zusammen mit dem Joghurt unterrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Nun verteilt Ihr den Teig in Eure Muffinförmchen und gebt in die Mitte jeweils 1 weiches Karamellbonbon. Die Muffins nun bei 160° Ober- und Unterhitze für ca. 25-30 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe etwas seitlich ansetzen.

Die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Topping die Mascarpone mit der Karamelloße cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben und steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jedem (kalten!!) Muffin eine Haube aufspritzen. Zum Schluss noch etwas Karamelloße darüber geben.

Gutes Gelingen!!