

# Banoffee Cupcakes

## Bananen-Karamell-Muffins mit Frischkäse-Topping

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Muffinform:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

#### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
170 g gezuckerte Kondensmilch  
2 Eier (Größe M)  
etwa 180 g Bananen  
100 g Dr. Oetker Salted Caramel Fudge

#### Topping:

150 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
1 Pr. Salz  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
etwa 1 EL Karamellsoße

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in den Mulden der Muffinform verteilen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Bananen und Caramel Fudge, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Bananen schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Bananenstückchen kurz unterrühren und den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Förmchen verteilen. Vom Caramel Fudge etwa 1 EL abnehmen und beiseitestellen. Übrigen Fudge auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping:**

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Übrige Zutaten zufügen und alles zu einer lockeren Creme aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und die Creme ringförmig auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Verzieren:**

Vor dem Servieren mit Fudge und Karamellsoße verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Karamell-Dekor 75 g Zucker mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. So lange weiterkochen, bis sich die Masse hellbraun verfärbt und zähflüssiger wird (etwa 4 Min.). Den Topf sofort vom Herd nehmen und 1 Min. abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel Karamell in kreisenden Bewegung auf Backpapier verteilen und fest werden lassen. Dekor erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes geben.

