

Salted Caramel Cupcakes

Salted Caramel Cupcakes mit Schokoteig und einem leckeren Frischkäse-Topping und Karamellstückchen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
150 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
2 EL Whiskey

Topping:

200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
150 g Doppelrahm-Frischkäse
1 - 2 EL Whiskey

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel Fudge

Wie backe ich leckere Salted Caramel Cupcakes?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verrühren. Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form lösen und in den Papierbackförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker, Frischkäse und Whiskey hinzufügen und alles gut verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 11 mm) füllen und auf den Muffins verteilen.

4 Caramel-Fudge-Cupcakes verzieren:

Cupcakes mit Caramel Fudge belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ kann man den Whiskey im Topping weglassen und im Teig durch Milch ersetzen.

