

# Schoko-Karamell-Cupcakes

Saftige Schokoladen Cupcakes mit cremigem Karamell-Schoko-Topping und Salted Caramel Fudge - eine unglaublich leckere Kombination!

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

125 g Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

4 EL Milch (50 ml)

etwa 60 g Dr. Oetker Salted Caramel

Fudge

### Karamell-Sahne-Topping:

1 TL Dr. Oetker Kakao

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

300 g kalte Schlagsahne

125 ml Karamellsoße

2 Pr. Salz

### Zum Verzieren:

etwa 40 g Dr. Oetker Salted Caramel

Fudge

## Wie backe ich leckere Schoko-Karamell-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

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

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



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

**3 Karamell-Sahne-Topping zubereiten:**

Kakao und Sahnesteif mischen. Sahne und Karamellsoße in eine Rührschüssel geben und mit dem Kakao und Sahnesteif steif schlagen. Salz zum Schluss kurz unterrühren.

**4 Cupcakes verzieren:**

Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in großen Tuffs auf die Muffins spritzen. Cupcakes mit Caramel Fudge belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rührschüssel beim Zubereiten des Karamell-Sahne-Toppings locker mit Küchenpapier abdecken.
- Die Muffins sind ohne Topping einfridgeeignet.

