



VANILLE CUPCAKES MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG UND KARAMELLBUTTERCREME



Für 24 Stück

ZUTATEN

Cupcakes:

225 gr weiche Butter
225 gr Streuzucker
4 große Eier
225 gr Weizenmehl (Type 405)
½ Päckchen Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
1 TL Vanille Extrakt
2 EL Milch

Schokoladenganache:

300 gr Crème double
100 gr grob gehackte Zartbitter-Schokolade

Buttercreme:

300 gr weiche Butter
600 gr Puderzucker
2 EL Milch
2 EL Karamellsoße

Für die Deko:

etwas Karamellsoße,
Schokoladeneier als Dekoration

Ausserdem:

Zwei Cupcake Backformen (Muffin-Backformen), Papierförmchen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Cupcakes in einer großen Schüssel mischen und mit den Schneebesens des Handrührgerätes zwei Minuten lang rühren, bis die Masse locker und cremig ist. Alternativ kann man den Teig auch mit einem Standmixer verrühren.

Die Mulden der Cupcakeform mit jeweils einem Papierförmchen auskleiden. Einen gut gehäuften Esslöffel Teig in jedes Papierförmchen füllen. Die Cupcakes auf Einschubhöhe 3, bei 160 °C CircoTherm-Heißluft® 15–20 Minuten backen. Cupcakes aus der Backform nehmen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Ganache vorbereiten. Dazu die Schokolade in eine Schüssel geben. Crème double in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Die heiße Crème double sofort über die Schokolade gießen und eine Minute stehen lassen. Anschließend so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, jeweils von oben ein kleines Loch in die Mitte stechen und mit Ganache füllen.

Für die Buttercreme wird die weiche Butter 3–4 Minuten cremig und glatt gerührt. Puderzucker und Milch dazu geben und 6–7 Minuten schlagen, bis die Masse glatt und ebenmäßig ist. Die Karamellsoße dazu geben und leicht unterziehen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und in großen oder kleinen Kleksen auf die Cupcakes spritzen.

Zum Abschluss die Cupcakes mit einem Spritzer Karamellsoße und einem oder mehreren Schokoladeneiern verzieren.