Karamell Cupcakes

Hallo!

Zu Allerheiligen trifft sich bei uns immer die ganze Familie. Eine wie ich finde schöne und liebgewordene Tradition. Da wir eine relativ große Familie sind, bringt jeder etwas zum Essen mit. Ich war dieses Mal für das “Süße” zuständig.

E HOPE PR

Karamell passt perfekt in die Herbst/Winterzeit und somit habe ich Karamell Cupcakes gebacken.

Karamell Cupcakes

(für 15 Stück)

Zutaten:

4 Eier
180 g Zucker
200 g Mehl
100 ml Wasser
100 ml Öl
2 EL Kakaopulver
1 Pkg. Backpulver

Creme:
500 ml Schlag
400 g Sahne Karamellbonbons
3 Pkg. Sahnesteif

Karamellsauce

150 g Zucker
4 EL Wasser
75 g Butter
150 ml Sahne
Prise Salz

Dekoration:
Cashewnüsse

Am Vortag die Creme zubereiten und dafür Die Sahne erhitzen und die Sahne-Karamellbonbons (wir sagen Kuh-Zucker) darin schmelzen. Das ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Karamellsauce ebenfalls am Vortag zubereiten. Zucker und Wasser in einen breiten Topf geben. Bei mittlerer Hitze so lange kochen bis das Wasser verdampft ist und der Zucker zu schmelzen beginnt (dauert etwas). Unter ständigen Rühren den Zucker zu einer schönen bräunlichen Farbe karamellisieren lassen. Aber nicht zu dunkel, sonst wird das Karamell bitter. Topf von der heißen Herdplatte nehmen und zunächst die Butter einrühren. Dann die Sahne und Salz zugeben. Wieder auf die heiße Platte stellen bis sich das Karamell völlig aufgelöst hat. Die Karamellsauce durch ein Sieb in ein Glas abfüllen. Vollständig auskühlen lassen.
Für den Teig die Eier mit dem Wasser schaumig rühren, nach und nach Zucker zugeben und fluffig schlagen. Langsam das Öl einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und vorsichtig unterheben.
Den Teig in Cupcake Förmchen füllen und bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
Die Creme ca. 1/2 Minute aufschlagen. Sahnesteif unter weiterem Rühren zugeben und zu einer festen, steifen Creme schlagen. Nochmals für cirka 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Cashewnüsse klein hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.
Die Creme in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Dabei darauf achten, dass man die Creme nicht zu weit an den Muffinrand dressiert. Die Creme sitzt leicht nach und sogar läuft sie über den Rand. Die Karamellsauce mit einem Löffel oder ebenfalls mit dem Spritzsack und einer kleinen Lochtülle auf die Creme verteilen und mit Nüssen bestreuen. Sollte die Karamellsauce zu fest sein, für ca. 10 Sekunden in die Mikrowelle geben. Aber darauf achten, dass die Sauce nicht heiß wird.

Das Rezept für die Karamellsauce ist für eine größere Menge berechnet. Sie hält im Kühlschrank ein paar Wochen. Karamellsauce kann man immer brauchen: passt zu jedem Dessert und für viele Getränke (Kaffee/Kakao mit Sahne).

Anstatt der Karamellsauce kann man die Cupcakes auch mit einer Schokosauce verzieren, wobei man bei selbstgemachter Schokosauce wieder darauf achten sollte, dass sie nicht heiß/warm aufgetragen wird.

Wir hoffen, Ihr hattet auch einen schönen Feiertag und konntet den Tag mit Eurer Familie verbringen.