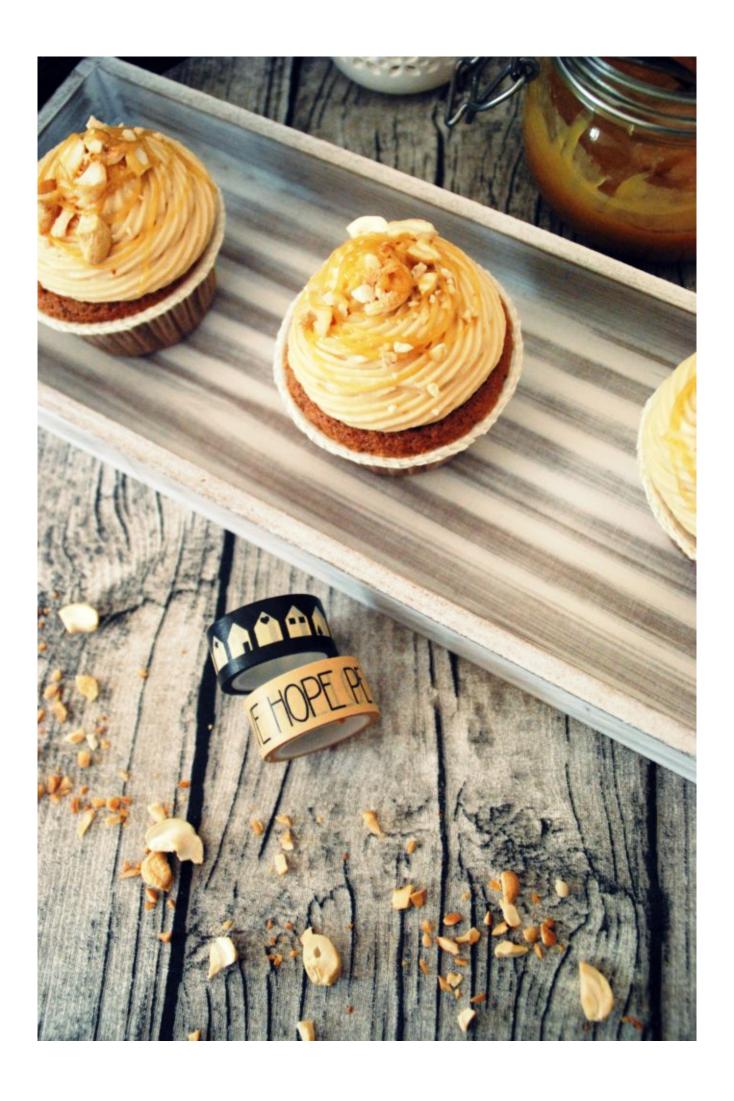
Karamell Cupcakes
Hallo!
Hallo!
Fin Alilerheiligen; trifft, sich bei uns immer die ganze
Finditen, The wife interrelativ, große Familie singeworingt
ich war dieses Mat für das "Süße" zuständig.



Karameli karamelperiektken gebackerbst/Winterzeit und somit

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

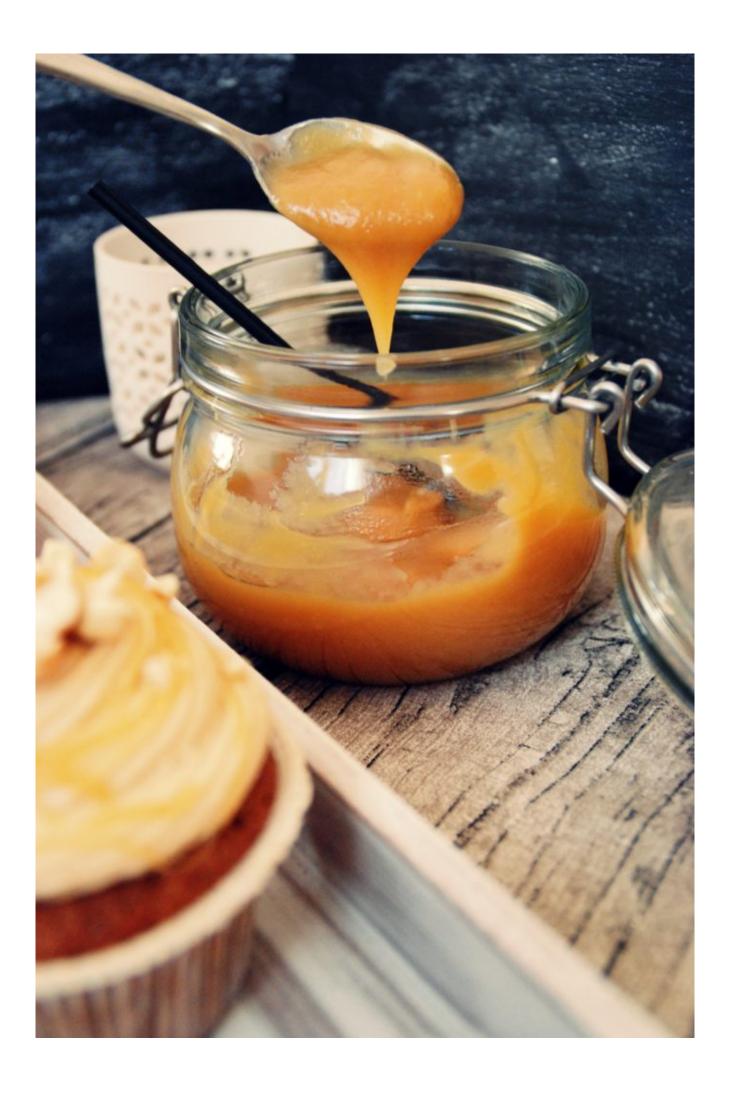
Dekoration:

Cashewnüsse Am Vortag die Creme zubereiten und dafür D Kehmelzen 19as gange Judel Nache in den Kehnl

Refine 13 to be cittle which the cittle who can be the state of the cittle who can be the cittle can be the cittle can be the cittle can be the can be can be the can be can be the can be



Das Rezept für die Karamelleauge ist für eine größere Menge Dessert und für kolelemetrimmer (Raffee/Rakao amit Sahne)



Anstatt der Karamellsauce kann man die Cupcakes auch mit Helb warm aufgetragen Wild. achten sollte, dass sie hicht





Winnteffen, Tagrmitaterera Hamitie en Perbengen. Feiertag und