

# GLÜCKSCUPCAKES „KARAMELL“



## ZUTATEN

### Für den Teig:

100g weiche Butter  
120g Zucker  
2 Eier  
1 TL Vanillezucker  
25g gemahlene Haselnüsse  
25g Kakao  
120ml Kaffee  
150g Mehl  
1 TL Backpulver

### Für das Topping:

½ Pck. Vanillepudding  
250ml Milch  
1TL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200g weiche Butter  
Karamellsirup  
(entweder fertigen Karamellsirup kaufen, oder selber machen, wie? ->  
100ml Sahne, 50g Zucker 20g Butter \*

### Für die Deko:

50g Zucker  
Glückstaler „Karamell“ von  
Wicklein

Arbeitszeit: ca. 60min (ohne Back- und Kühlzeiten)  
Menge: 12 Stück

## ZUBEREITUNG

Alles klar, und los!

Um euch und eure Freunde und Familie mit unseren Karamell Cupcakes glücklich zu machen braucht ihr natürlich zuerst mal ein Muffin Blech mit Platz für 12 Muffins. Alternativ auch 2 Bleche für jeweils 6 Muffins. Und natürlich Muffin Manschetten aus Papier. Hier funktionieren natürlich auch Muffinformen aus Silikon oder ähnliches... Aber lassen wir das. Ich denke jeder hat verstanden, worum es geht.

**Wir starten mit der Vorbereitung für unser Topping.** Falls Ihr keinen Karamellsirup kaufen könntet oder wolltet, hier kurz die Anleitung für eure eigene Karamelloße \*:

100 ml Sahne erhitzen und beiseite stellen. 50g Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen bis es heller, goldgelber Karamell geworden ist. Nicht rühren, sonst gibt es Klumpen. Heiße Sahne unter Rühren (hier empfiehlt sich ein Schneebesen) dazu geben. Nicht erschrecken, es entwickelt sich viel Dampf. Topf kurz von der Herdplatte nehmen und weiter rühren. Da hier Substanzen mit unterschiedlichen Temperaturen aufeinander kommen kann es sein, dass euer Zucker wieder fest wird und bevorzugt als Klumpen an eurem Schneebesen hängen bleibt. Lasst euch hier nicht aus der Ruhe bringen. Stellt euren Herd auf niedrigste Stufe und euren Topf wieder auf die Herdplatte. Jetzt rührt Ihr langsam weiter, bis sich der Zuckerklumpen in der warmen Masse wieder aufgelöst hat. Achtet aber darauf, dass eure Masse nicht zu heiß und somit euer Karamell nicht zu dunkel wird, sonst wird er bitter. Bleiben am Schluss ein paar kleine Klumpen Zucker an eurem Schneebesen hängen, ist das gar nicht schlimm. Gebt nun 20g Butter in die heiße Masse und lasst sie sich unter Rühren auflösen. Fertig ist die Karamelloße. Füllt diese in eine Schüssel oder einen Messbecher und stellt sie ca. 2 Stunden in den Kühlschrank, bis sie sämig ist.

**Für alle, die gekauften Karamellsirup nehmen geht es jetzt erst richtig los.** Wir kochen zunächst einen Pudding, der zusammen mit der Butter unser Topping bildet.

Den Pudding kocht Ihr einfach nach der Anleitung auf der Packung, aber ihr nehmt eben nur die Hälfte des Puddingpulvers und auch nur 250ml Milch. Außerdem reicht ein Teelöffel Zucker und ein Päckchen Vanillezucker für die Süße, es kommt ja später noch unser Karamellsirup bzw. die selbstgemachte Karamelloße dazu.

Füllt den gekochten Pudding am besten in einen tiefen Teller, dann kühlt er am schnellsten ab. Ihr könnt ihn auch in den Kühlschrank stellen, aber er sollte später zum Verarbeiten Zimmertemperatur haben. Und deckt ihn unbedingt mit einer Frischhaltefolie ab, sonst bekommt er eine unschöne Haut und lässt sich später schlecht weiterverarbeiten.

**Dann so weit so gut mit den Vorbereitungen. Jetzt machen wir mal die eigentlichen Muffins.**

Für die Muffins schlägt Ihr, mit Hilfe eurer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät, die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig und gebt dann die Eier hinzu und rührt diese auch unter.

Dann mischt Ihr die trockenen Zutaten, also Haselnüsse, Kakao, Mehl und Backpulver und rührt diese auf kleinster Stufe unter die Buttermischung. Als letztes rührt Ihr noch den Kaffee unter. Ob dieser warm oder kalt ist, ist nicht so entscheidend. Er sollte aber nicht kochend heiß sein. Wer aufgrund des Koffeingehalts keinen Kaffee nehmen möchte, kann sich auch mit einer anderen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Milch behelfen. Verändert dann aber natürlich den Geschmack.

Jetzt müsst Ihr die Masse nur noch in eure Muffinformen geben und ab damit in den Ofen.

Tipp: Ich befülle meine Muffinformen immer mit Hilfe eines Spitzbeutel. Geht einfacher und macht weniger Kleckerei als mit einem Löffel oder ähnlichem. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25min backen. Ihr könnt nach 20min mal mit einem Holzspieß in einen Muffin stechen, wenn dann noch Teig am Spieß klebt, wisst Ihr, dass sie noch nicht fertig sind.

Wenn eure Muffins fertig und abgekühlt sind, könnt Ihr euch an die Fertigstellung des Toppings und die Dekoration machen. Gebt euer Topping nur auf ausgekühlte Muffins, sonst läuft es euch davon.

**Für das Topping** schlagt ihr 200g weiche Butter auf bis sie heller und schaumiger geworden ist. Dann gebt Ihr unter Rühren nach und nach den abgekühlten Vanillepudding dazu. Wenn der Temperaturunterschied zwischen Pudding und Butter zu groß ist, verbinden sich die Massen nicht und eure Buttercreme wird grieselig. Sollte das passieren, einfach ein bisschen anwärmen und weiter rühren, dann löst sich das Problem von selbst.

Gebt nun Karamellsoße bzw. Sirup dazu bis euch das Topping „karamellig“ genug ist und füllt es in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

Für die Deko 100g Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dünn auf eine Silikonmatte oder ähnliches gießen, abkühlen lassen und in grobe Stücke hacken.

Jetzt könnt Ihr hübsche und vor allem leckere Rosetten auf eure Muffins spritzen und diese nach Lust und Laune mit unseren leckeren Karamell Glückskek- sen und Karamellsplintern verzieren.

Und jetzt wünsche ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nachbacken.

Alles Liebe eure Katinka