
Schoko-Karamell-Cupcakes

reicht für 12 Cupcakes

200g Mehl
1 Tütchen Backpulver
2 Eier
100g Margarine
150ml Milch
65g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Kakaopulver

300g Frischkäse
50g Schokolade
45g Caramellaufstrich (z.B. von Bonne Maman)
1 EL Puderzucker



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und 12 Muffinförmchen mit Papierförmchen auslegen. Die Margarine schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Mehl, Backpulver und den Kakao zusammen einmal sieben und bereit stellen.

Die Eier mit dem Zucker hell cremig rühren. Margarine und Vanilleextrakt dazu geben und dann abwechselnd die Mehlmischung und die Milch unterrühren.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 20-25 Minuten backen, bis an einem Holzstäbchen nichts mehr kleben bleibt. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Während die Küchlein abkühlen kann es an das Frosting gehen. Dafür die Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. In die nur noch lauwarme Schokolade die Karamellcreme hinein rühren. Die Temperatur der Schokolade ist sehr wichtig, denn die Mischung flockt, wenn sie noch zu warm ist. Je kälter, desto besser. In einer Rührschüssel den Frischkäse mit dem Puderzucker vorsichtig glatt rühren.

Nun ein paar Löffel vom Frischkäse zu Schokomasse geben und gut glatt rühren. Zum restlichen Frischkäse geben und unterheben. Nicht zu viel rühren, sonst wird das Frosting zu flüssig. Eine gute halbe Stunde kalt stellen und dann auf die ausgekühlten Küchlein spritzen.
