Rezept

Pekannuss-Karamell-Cupcakes

Ein Rezept von Pekannuss-Karamell-Cupcakes, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Pekannusskerne
180 g	Mehl
	Salz
2	Eier
50 g	saure Sahne
135 g	Doppelrahmfrischkäse
12	Papierförmchen
150 g	Zucker
1 TL	Backpulver (6 g)
250 g	weiche Butter
100 ml	Milch
150 g	Karamell-Brotaufstrich
12	karamellisierte Pekannusskerne (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 170° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.

2. Für den Teig die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, kurz abkühlen lassen. Dann mit 75 g Zucker im Blitzhacker fein hacken. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen. 150 g Butter, übrigen Zucker und den Nuss-Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Hälfte der Mehlmischung im Wechsel mit der Milch kurz untermixen. Dann die restliche Mehlmischung mit der sauren Sahne kurz unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für das Topping die übrige Butter mit dem Karamell-Aufstrich ca. in 5 Min. cremig aufschlagen. Frischkäse kurz unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (14 mm Ø) füllen und als Tuffs auf die Cupcakes spritzen. Jeden Cupcake mit 1 karamellisierten Pekannuss verzieren.