Rezept

Schoko-Mini-Cupcakes mit Salzkaramell

Ein Rezept von Schoko-Mini-Cupcakes mit Salzkaramell, am 29.04.2024

Zutaten

75 g	Mehl
½ TL	Natron (3 g)
130 g	weiche Butter
60 g	brauner Zucker
	ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote (ersatzweise ½ TL Vanille-Extrakt)
10 g	Puderzucker
ca. 150 g	Karamell-Brotaufstrich
20 g	+ 1 geh. EL Kakaopulver
	Salz
25 g	Zucker
1	Ei
90 g	Buttermilch
100 g	Zartbitterschokolade
ca. ¼ TL	Fleur de Sel (2 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Mehl, 20 g Kakao, Natron und 1 Prise Salz mischen. 50 g Butter und beide Zuckersorten in ca. 5 Min. cremig rühren. Ei und Vanille unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit Buttermilch kurz unterrühren. Ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren.

2. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) 13 - 15 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Schokolade hacken und schmelzen, etwas abkühlen lassen. 1 geh. EL Kakao mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Übrige Butter und Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Schokolade und Kakao unterrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen. 1 - 2 g Fleur de Sel unter den Karamell-Aufstrich rühren. Cakes zum Füllen aushöhlen. Karamell einfüllen, Topping aufspritzen, mit etwas Fleur de Sel bestreuen.