

Rezept

# Banoffee-Schoko-Cupcakes

Ein Rezept von Banoffee-Schoko-Cupcakes, am 13.10.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

<b>80 g</b> weiche Karamell-Bonbons (Toffees)	<b>175 g</b> Mehl
<b>½ Pck.</b> Backpulver (8 g)	Salz
<b>¼ TL</b> Zimtpulver	<b>120 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>40 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Ei	<b>80 g</b> saure Sahne
<b>1</b> reife Banane (ca. 200 g)	

### FÜR DAS TOPPING:

<b>250 g</b> Zartbitterschokolade	<b>180 g</b> saure Sahne
Salz	<b>70 g</b> Puderzucker

### AUSSERDEM:

<b>1</b> kleine Banane	<b>ca. 2 EL</b> Zitronensaft
<b>12</b> Papierförmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
2. Für den Teig die Bonbons grob hacken, beiseitestellen. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Zimt, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung reiben, bis nur noch ganz kleine Stücke zu sehen sind. Das Ei und die saure Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Banane schälen, längs halbieren und in sehr kleine Stücke schneiden, zur Ei-Sahne-Mischung geben. Alles noch einmal kurz durchrühren. Zur Mehlmischung geben und auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Gehackte Bonbons unterheben.
3. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen für das Topping die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen. Saure Sahne und 1 Prise Salz dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Puderzucker kurz unterrühren. Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen und bis zur Verwendung (mind. 30 Min.) zugedeckt kühl stellen.
- 
5. Topping als Tuffs auf die Cupcakes spritzen. Banane schräg in 12 dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft bestreichen. Cupcakes damit verzieren.