

Rezept

Cheesecake-Cupcakes mit Karamellsauce

Ein Rezept von Cheesecake-Cupcakes mit Karamellsauce, am 19.05.2024

Zutaten

Für die Cupcakes

200 g Vollkorn-Butterkekse	60 g Butter
1 Prise Zimtpulver	Salz
600 g Frischkäse	4 Eier (M)
400 g gezuckerte Kondensmilch	

Für die Karamellsauce

200 g Zucker	80 g Butter
120 g Sahne	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 17 g F, 5 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel gut verschließen und die Kekse mit dem Nudelholz oder Fleischklopfer zerbröseln. Die Butter schmelzen. Die Keksbrösel mit der flüssigen Butter, Zimt und 1 Prise Salz vermengen und gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die Masse gut festdrücken - das geht am besten mit dem Boden eines Wasserglases - und die Förmchen kühl stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Inzwischen den Frischkäse mit den Eiern gut verrühren. Die Kondensmilch hinzufügen und 2-3 Min.iterrühren. Die Frischkäsemasse auf die Muffinförmchen verteilen und die Cupcakes im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Karamellsauce den Zucker in einer großen Pfanne mit dickem Boden oder in einem Edelstahltopf ohne Rühren zum Schmelzen bringen. Ab und zu die Pfanne oder den Topf dabei schwenken. Den Karamell in 10-15 Min. gleichmäßig goldbraun werden lassen. Achtung, er darf auf keinen Fall zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter.
4. Anschließend die Butter unter den Karamell rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und unter Rühren die Sahne zum Karamell geben. Die Sauce glatt rühren und mit 1 Prise Salz abschmecken. Jeden Cupcake zum Servieren mit einem Klecks Karamellsauce garnieren.