

Rezept

Crema-Catalana-Cupcakes

Ein Rezept von Crema-Catalana-Cupcakes, am 18.12.2025

Zutaten

1/2 Vanilleschote	1/2 l Milch
3 EL + 100 g Zucker	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
80 g Butter	2 Eier
180 g Mehl	2 gehäufte TL Backpulver
1/2 TL Natron	1 Prise Salz
1/4 TL Zimtpulver	je 1/2 TL abgerieben Schale von 1 Bio-Zitrone und Orange
90 g Zucker	200 g kalte Sahne
12er-Muffinblech	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit 3 EL Milch, 3 EL Zucker und dem Puddingpulver anrühren. Die übrige Milch mit der Vanilleschote aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver unterrühren und den Pudding nach Packungsangabe zubereiten, dann beiseitestellen. Den Pudding abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Butter in einem Topf erhitzen und abkühlen lassen.
2. Die Mulden des Muffinblechs mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Restlichen Zucker und die Eier mit den Schneebesen des Handrührgeräts mindestens 5 Min. schaumig schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron und Salz darübersieben und mit drei Viertel von dem Pudding zügig unter den Eier-Zucker-Schaum rühren. Zimtpulver, Zitronenschale, Orangenschale und die Butter unter den Teig mischen.
4. Den Teig in die Mulden füllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Die Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
5. Für das Topping den Zucker mit 3 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Falls der Karamell zu fest wird, 1-2 EL Wasser dazugeben. Den Karamell beiseitestellen und abkühlen lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und löffelweise unter den übrigen Vanillepudding ziehen. Den Sahnepudding in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Cupcakes spritzen oder mit einem Löffel daraufstreichen. Mit dem abgekühlten Karamell beträufeln.