

Rezept

Crème-brûlée-Cupcakes

Ein Rezept von Crème-brûlée-Cupcakes, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Muffinteig

150 g zimmerwarme Butter	150 g Zucker
2 Eier	200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	1 Prise Salz
150 ml Vollmilch	1 TL Vanilleextrakt

Für das Crème-brûlée-Frosting

400 g Schlagsahne	14 EL Zucker
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
8 Eigelb (Eier Größe L)	3 EL Speisestärke
2 EL Butter	3 EL brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Cupcakes Backofen auf 180 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit zuerst die Butter mindestens 2 Minuten schaumig schlagen bis sie heller und dicker wird. Anschließend Zucker einrühren, Eier dazugeben und noch mal aufschlagen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer anderen Schüssel vermischen und unter das Buttergemisch rühren. Milch und Vanilleextrakt verrühren und langsam während des Rührens in die Masse laufen lassen. Masse in Papierförmchen füllen und in einem Muffinblech ca. 15 Minuten backen.
3. Für das Frosting Schlagsahne mit 100 g Zucker, Salz und Vanillezucker in einem kleinen Topf erwärmen bis es leicht blubbert, aber nicht kocht. In der Zwischenzeit Eigelbe mit 4 EL Zucker verrühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst ist.
4. Stärke unter das Eigelb rühren und so langeiterrühren bis die Masse fluffiger wird. Währenddessen zuerst eine halbe Tasse der heißen Sahnemischung dazugeben und gut verrühren. Anschließend den Topf mit der Sahne auf mittlere Hitze runterstellen, die Eier-Sahnemischung einrühren und ca. eine halbe Minute unter Rühren leicht köcheln lassen bis es andickt.
5. Wenn die Masse auf die Cupcakes gespritzt ist, diese mit braunem Zucker bestreuen und vorsichtig mit einem Brenner flambieren.