

# Karamell-Cupcakes

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

180 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
20 g Backkakao  
150 g weiche Butter  
120 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
2 EL Whiskey

### Topping:

200 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
150 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 - 2 EL Whiskey

### Zum Verzieren:

100 g klein geschnittene  
Milchkaramellen

## 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

## 2 Topping:

Für das Topping Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Frischkäse und Whiskey dazugeben und unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (12 mm Ø) geben und auf die Muffins spritzen.

## 3 Zum Verzieren:

Die Cupcakes kalt stellen und vor dem Servieren mit Milchkaramellen bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Whiskey kann man in der Masse und im Topping auch ersatzlos streichen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33