

Schokoladen-Karamell-Cupcakes mit Dulce de Leche-Frosting

ergibt: 10 Cupcakes
 Zubereitungszeit: 25 min
 Backzeit: 25 min
 falls Dulce de Leche selbsthergestellt wird: 2h zusätzliche
 Wartezeit



Zutaten:

Für die Muffins:

- 150g Zartbitterschokolade
- 110g Butter
- 160g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 65g Muscovado-Zucker
- 55g weisser Zucker
- 2 Eier
- 60g grob gehackte Caramel-Schokolade (oder eine andere Schokolade deiner Wahl)

Für das Frosting:

- 250g Mascarpone
- 6 EL Dulce de Leche
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 TL Muscovado-Zucker
- ½ TL Vanille-Extrakt

Für die Herstellung von Dulce de Leche:

- 1 Tube gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung:

1. Für die Herstellung von Dulce de Leche: Eine Tube gezuckerte Kondensmilch in ein sauberes kleines Konfitüreglas geben und fest verschliessen. Glas in leicht kochendem Wasser ca. 2h stehen lassen, bis der Inhalt eine wunderbar Karamell-Farbe angenommen hat. Auskühlen lassen.
2. Mascarpone mit Dulce de Leche, gesiebttem Sahnesteif, Zucker und Vanille-Extrakt vermischen und glatt rühren. Wichtig: Nun mindestens 1h im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Masse eine perfekte Konsistenz erreichen kann!
3. In der Zwischenzeit die Muffins zubereiten: Den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen, die Mischung verrühren und etwas abkühlen lassen.
5. Mehl, Backpulver (gesiebt) mit den beiden Zuckersorten und den Eiern verrühren.
6. Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben und zügig unterrühren.
7. Caramel-Schokolade in grobe Stücke hacken oder brechen und unter den Teig heben.
8. Auf die Förmchen verteilen und im Ofen für ca. 25 min backen.
9. Muffins komplett auskühlen lassen, dann mit dem Frosting bespritzen.

(Rezept adaptiert nach einem Rezept von „Alinas Glücklichermacher“)