



Snicker-Cupcakes

Zutaten Teig: (12 Stück)

250g Mehl
50g Kakaopulver
2 TL Backpulver
150ml Buttermilch
100g Butter (Raumtemperatur)
200g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker

Zubereitung Teig:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen und durch ein Sieb sieben. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann nach einander die Eier unterrühren. Jetzt die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren dazu geben.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Zutaten Karamellfüllung:

14 Karamellbonbons (z.B. Muh-Muhs)
50ml Sahne
etwas Butter

Zubereitung Topping:

Butter und Puderzucker mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine miteinander verrühren, dann die Erdnussbutter und die Mascarpone dazugeben und das ganze nochmal kurz miteinander verrühren.

Zutaten Topping:

150g Butter (Raumtemperatur)
200g Puderzucker
3 EL Mascarpone
3 EL Erdnussbutter die Cremige

Zubereitung Karamellfüllung:

Etwas Butter in einem Topf schmelzen lassen, nun kommen die Karamellbonbons und die Sahne dazu, das ganze wird nun unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze geschmolzen.

Zutaten Deko:

Snickers Riegel
Erdnüsse gesalzen
Karamellsoße

Jetzt nehmen wir unsere abgekühlten Cupcakes, höhlen die in der Mitte mit einem Löffel oder ähnlichem aus, sodass eine Mulde entsteht und stecken 1-3 Erdnüsse hinein, dann kommt etwas von der Karamellfüllung über die Erdnüsse bzw. in die Mulde.

Wenn die Karamellfüllung auch gut abgekühlt ist, füllen wir das Topping in einen Spritzbeutel und spritzen das Topping auf die Cupcakes oben drauf.

Dekorieren können wir das Ganze noch mit klein geschnittenen Snickers, Erdnüssen und Karamellsoße.