



## CHOCOLATE ZUCCHINI CUPCAKES MIT SALZKARAMELL UND CHILISALZ-CRUNCH

### Zutaten

350g Mehl  
180g Zucker  
80g Backkakao  
20ml Buttermilch  
150ml Sonnenblumenöl  
150ml Sprudelwasser  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
Salz  
100g dunkle Schokotropfen  
½ Zucchini

### Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter  
150g Puderzucker  
Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt + 3 EL Backkakao

### Zutaten Karamellsauce

15 weiche Karamellkaubonbons (zB Durchbeißer von Edeka oder Sahne Toffees von Rewe)  
150ml Sahne  
grobes Salz

### Zutaten Crunch

50g Pinienkerne  
50g Cashewkerne  
Chilisalz aus der Mühle  
Honig  
Wasser

## **Zubereitung Teig**

- 1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen**
- 2. alle Zutaten außer Schokotropfen und Zucchini mischen bis kein Klumpen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen**
- 3. die Zucchini fein raspeln**
- 4. die Schokotropfen und Zucchini nur noch unterheben und ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen auslegen**
- 5. mit einem Eisportionierer die Förmchen befüllen und für circa 25 min backen**
- 6. anschließend vollständig auskühlen lassen**

## **Zubereitung Frosting**

- 1. die Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen**
- 2. Puderzucker dazusieben, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und aufschlagen**
- 3. circa 5-6 EL des Frostings entnehmen und mit 3 EL Backkakao und einem Schuss Milch mischen**
- 4. mit einem Apfelausstecher Löcher in die Cupcakemitte machen und dort mit einem Spritzbeutel das Schokofrosting einspritzen**
- 5. das Vanillefrosting in eine Spritztülle geben und die Cupcakes verzieren**

## **Zubereitung Karamellsauce**

- 1. die Bonbons in einen Topf geben und Sahne darauf gießen**
- 2. bei mittlerer Hitze mit Geduld unter Rühren schmelzen lassen**
- 3. sobald keine Klumpen der Bonbons mehr sichtbar sind, die Sauce durch einen Sieb in eine Dosierflasche füllen und darin auskühlen lassen**
- 4. vor dem Verwenden eventuell 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen**

## Zubereitung Crunch

1. die Nüsse grob hacken und in eine Pfanne geben, die leicht erhitzt wird
2. 1 EL Honig und 1 EL Wasser dazu geben und Chilisalz darüber
3. die Nüsse darin karamellisieren und anschließend vollständig auskühlen lassen
4. Karamellsauce und Crunch auf das Frosting der Cupcakes zum Garnieren geben

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

