



SALTED CARAMEL CUPCAKES

ca 12 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

2 Eier

75ml Öl

75ml Sprudel

45g weißen Zucker

45g braunen Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Prise Salz

Zutaten Frosting

250g Butter

150g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Salzkaramell

Prise Salz

Zutaten Salzkaramell

15 weiche Karamellkaubonbons (zB Durchbeißer von Edeka oder Sahne Toffees von Rewe)

150ml Sahne

Salz

Zubereitung Karamell

- 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 Teig

- 1. das Öl, Sprudel, Vanilleextrakt und Eier, und beide Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen**
- 2. die trockenen Zutaten dazugeben**
- 3. alles mischen bis keine Klumpen mehr vorhanden sind**
- 4. 12 Muffinförmchen befüllen**
- 5. bei 170 Grad Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen**
- 6. nach dem Auskühlen mit einem Apfelsausstecher ein Loch in die Mitte des Muffins machen und mit Karamellsauce und Frosting befüllen**

Zubereitung Frosting

- 1. die Butter 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen**
- 2. den Puderzucker dazusieben**
- 3. Vanilleextrakt, Salz und Karamellsauce dazugeben**
- 4. die Cupcakes mit Frosting verzieren und kaltstellen**
- 5. nun auf die kalten (!) Cupcakes Karamellsauce spritzen und mit grobem Salz garnieren**
- 6. die Cupcakes vor dem Servieren 45 min vorher aus der Kühlung holen, damit das Frosting schön cremig ist**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!