



„SNICKERS“ CUPCAKES OHNE PALMÖL

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

200ml Milch, zimmerwarm

80g Kakao

100ml kochendes Wasser

340g Butter, zimmerwarm

400g Zucker

4 Eier, zimmerwarm

1 TL Vanilleextrakt

350g Mehl

1/2 TL Salz

1 TL Natron

Zutaten Vanille Mascarpone Creme

250g streichzarte Butter

200g Mascarpone

180g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

Zutaten Karamellsauce und Topping

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

150ml Sahne

gesalzene Erdnüsse

Zubereitung Teig

- 1. das heiße Wasser mit Kakao in einer separaten Schüssel vermengen zu einer festen Paste**
- 2. die Butter 2-3 min schaumig schlagen und den Zucker langsam dazugeben und nochmals 2 min schlagen**
- 3. nun die Eier während des Rührens nach und nach hinzufügen und Vanilleextrakt dazugeben**
- 4. Mehl, Natron, Salz vermengen und sieben**
- 5. nun die Milch mit der Kakaomasse in der separaten Schüssel vermischen**
- 6. abwechselnd das Mehl und die Kakaomasse in die Rührschüssel geben (mit dem Mehl anfangen und enden)**
- 7. den Teig gleichmäßig in die Förmchen im Muffinblech mit einem Eisportionierer verteilen**
- 8. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 20 min backen (Stäbchenprobe machen)**

Zubereitung Vanille Mascarpone Creme

- 1. streichzarte, zimmerwarme Butter für 5 min auf höchster Stufe weiß und schaumig schlagen**
- 2. die Mascarpone zu der weißen Butter geben und einmal aufschlagen bis sich beides gut verbunden hat**
- 3. Puderzucker und Salz dazusieben und Vanilleextrakt hinzufügen**
- 4. erneut aufschlagen, Seiten runterkratzen und wieder aufschlagen**

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 vollständig (!) auskühlen lassen (wenn sie Kühlschrank kalt ist, vor dem Verwenden eventuell 20 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen)**

Aufbau

- 1. die Cupcakes nach dem Backen komplett auskühlen lassen**
- 2. eine Spritztülle mit der Creme befüllen und nach Belieben verzieren**
- 3. die Cupcakes für circa 20-30 min einfrieren oder eine Stunde kaltstellen**
- 4. jetzt mit Karamellsauce toppen und zerhackte und ganze salzige Erdnüsse auf die Karamellsauce geben**
- 5. wenn die Cupcakes noch kalt sind, bei Zimmertemperatur circa 30 min stehen lassen vor dem Verzehr**

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!