Apfel-Karamell Cupcakes

Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist für 12 Apfel-Karamell Cupcakes.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**25 min**	**n/a**	**40 min**

12 Cupcakes · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

CUPCAKES

- **250 g** Mehl
- **225 g** Zucker
- **1 EL** Backpulver
- **1 TL** Zimt
- **100 ml** Sonnenblumenöl
- **2 x** Eier
- **170 ml** Milch
- **1 x** Äpfel
  geschält, entkernt & gewürfelt

KARAMELLSAUCE

- **125 g** Zucker
- **2 EL** Wasser
- **75 g** Sahne
  warm
- **25 g** Butter

TOPPING

- **350 g** Creme Double
- **1 EL** Puderzucker
- **1 x** Vanillinzucker

Werkzeuge

- Cupcake Form
- Waage

Zubereitung

01 Ofen vorheizen auf 180°C & das Muffin Blech mit Papierformen auslegen.

02 Mehl, Backpulver, Zucker & Zimt mit einem Schneebesen verrühren.

03 Eier, Öl & Milch verrühren. Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben. Danach die Äpfel unterheben & den Teig in die Formen füllen. 20 – 25 Minuten backen bis sie goldig sind, dann abkühlen lassen.

04 Für die Karamellsauce den Zucker & das Wasser in eine Pfanne geben, verrühren & dann aufkochen lassen. Wenn es aufkocht wird der Löffel weggelegt & die Pfanne darf nur noch geschwenkt werden, **nicht mehr rühren!!!** 4 – 5 Minuten kochen bis sich ein schönes, helles Karamell gebildet hat. Dann vom Herd nehmen & die in der Microwelle erwärmte Sahne mit **vorsicht** unterrühren. In eine Schüssel geben & abkühlen lassen.

05 Für das Topping alle Zutaten aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen & in gewünschtem Muster aufspritzen.

06 Karamellsauce drüber träufeln oder in einem Spritzbeutel füllen & in einem ZickZack Muster drüber spritzen. Fertig.