

Kleine Genießer



Zweifarbiger Werther's
Original Karamell-Cupcake



www.werthers-original.at

Zutaten

für ca. 12 Stück

Für den Teig

- 275 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Ei
- 130 g Zucker
- 80 ml Öl
- 300 ml Buttermilch

Für die Creme

- 500 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 50 g Stärke
- 250 g weiche Butter

Für die Karamellcreme

- 3 EL Basisrezept Werther's
Original Karamellmasse

Für die Mokka-creme

- 2 EL Instantkaffeepulver
- 3 EL Kakaopulver, entölt
und ohne Zucker

Zubereitung

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Vermischen Sie das Mehl, das Backpulver, das Natron und das Kakaopulver. Das Ei verquirlen und mit dem Zucker, dem Öl und der Buttermilch zu dem Teig zufügen und kurz unterrühren.
2. Füllen Sie den Teig in die Muffinförmchen und backen Sie die Cupcakes etwa 20 Minuten auf der mittleren Schiene. Danach die Cupcakes abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die beiden Cremes zubereiten. Dazu 450 ml Milch erhitzen. Die restliche Milch mit dem Zucker und der Stärke in einem Schüttelbecher gut durchmischen. Sobald die Milch anfängt zu kochen, den Topf vom Herd ziehen und die Stärke-Milch-Masse unterrühren. Dann unter Rühren die Puddingmasse noch mal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Hälfte des Puddings in eine Schüssel geben und mit dem Kaffeepulver und Kakao verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Masse im Topf mit der Werther's Original Karamellmasse verrühren und ebenfalls mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Pudding und Butter müssen bei der Weiterverarbeitung die gleiche Temperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt. Nun die Hälfte der Butter schaumig schlagen und den Karamellpudding esslöffelweise unterrühren. Anschließend mit der Mokka-creme ebenso verfahren. Creme kühlen.
5. Die Cremes im Wechsel auf die Cupcakes aufspritzen. Zum Schluss noch mit etwas Kakao bestäuben.