



Rezept für 12 Cupcakes

Backrohr auf 190° C Umluft vorheizen.

Für den Teig: 40 g weiche **Butter**, 140 g **Zucker**, 1/4 P. **Vanillezucker**, 120 g **Mehl**, 1/2 EL **Backpulver** und eine Prise **Salz** zu einer sandigen Masse mixen. 1 **Ei** und 120 ml **Milch** verquirlen, langsam unter die sandige Masse rühren und zu einem glatten Teig schlagen. Zuletzt noch 75 g **Karamellcreme** unterrühren.

Förmchen zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind und bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt.

Da das klassische Cupcake-Topping mit Staubzucker und Butter vielen zu süß ist, habe ich mich diesmal für eine "leichtere" Variante entschieden.

Für das Topping: 125 g **QimiQ** glatt rühren, 50 g **Karamellcreme** dazu, am Schluss 125 ml steif geschlagenes **Schlagobers** unterheben. Die Creme vor dem Dressieren noch kurz im Kühlschrank "zwischenlagern", damit sie sich schön auftragen lässt, und dann auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Zum Abschluss hab ich die Cupcakes mit einem Hauch **Rosenzucker** bestreut.

Gutes Gelingen!