

## Schoko-Cupcakes mit Karamellkern und Schoko-Buttercreme

VORBEREITEN

40  
Min.

RUHEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



Papierförmchen  
Spritzbeutel mit Sterntülle

Wenn du in diese **Schoko-Cupcakes** beißt, erfährst du nicht nur eine Geschmacksexplosion, sondern auch eine Überraschung! Ja, auf den ersten Blick sehen die schokoladigen Cupcakes mit ihren cremigen Hauben aus **Schoko-Buttercreme** einfach nur gut aus. Auf den ersten Bissen merkst du aber schnell – die können mehr! Im **saftigen Schoko-Muffin** wirst du überrascht vom **leicht malzigen Geschmack des original irischen Guinness-Biers**. Und dann triffst du auch noch auf einen goldenen Kern: **flüssiges Karamell**, das sich im Inneren verbirgt.

Die Krönung der Cupcakes erfolgt durch die Schoko-Buttercreme und süße Butter-Karamell-Sauce – beide übrigens ebenfalls irischer Abstammung! Ob da auch Guinness drin steckt? Nein, aber für Buttercreme und Karamell-Sauce verwendest du **Kerrygold Original Irische Butter**, für extra zartschmelzenden-buttrigen Geschmack. Also, hast du Lust auf eine kulinarische Reise in die irische Backstube? Dann ran an die Schoko-Cupcakes!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mulden der Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Schokolade grob hacken und mit Guinness, Butter, Zucker, Vanillezucker und Kakaopulver in einen Topf geben und alles schmelzen. Schokoladen-Masse etwas abkühlen lassen. Währenddessen Eier schaumig schlagen und mit Saurer Sahne vermengen. Schokoladen-Masse zur Ei-Masse geben und verrühren. Mehl, Natron und Salz dazugeben und nur so lange verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen

### Zutaten für 12 Cupcakes

#### Für die Cupcakes

125 ml Guinness-Bier  
125 g Kerrygold Original Irische Butter  
125 g brauner Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
40 g Kakaopulver  
50 g Zartbitterschokolade  
1 Ei  
75 g Saure Sahne  
140 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Natron  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Butter-Karamell-Sauce

150 g Zucker  
55 g Kerrygold Original Irische Butter  
75 ml Sahne

#### Für die Schoko-Buttercreme

50 g Puderzucker  
250 g Kerrygold Original Irische Butter  
215 g Vollmilkschokolade  
110 ml Sahne

#### Besonderes Zubehör

Muffinform

## Schoko-Cupcakes mit Karamellkern und Schoko-Buttercreme

verteilen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.  
Anschließend vollständig abkühlen lassen.

- 3 -

Währenddessen für die Butter-Karamell-Sauce Zucker in eine beschichtete Pfanne geben bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er goldbraun ist. Dabei erst umrühren, wenn er beginnt sich golden zu färben. Butter mit einem Holzlöffel unterrühren und Karamell-Masse von der Hitze nehmen. Sahne unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Buttercreme Schokolade fein hacken. Sahne in einem Topf kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade zur Sahne geben und mit einem Schneebesen einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Schokoladensahne auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Leicht kühle Butter mit Puderzucker ca. 5 Minuten hell aufschlagen. Schokoladensahne nach und nach dazugeben und Masse erneut 2-3 Minuten aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

- 5 -

Für den Karamellkern mit einem kleinen Löffel vorsichtig je ein kleines Loch aus den erkalteten Muffins ausheben. Ränder dabei intakt lassen. Löcher mit je 1 TL Karamell-Sauce füllen.

- 6 -

Schoko-Buttercreme mit dem Spritzbeutel in kreisenden Bewegungen haubenförmig auf die Cupcakes spritzen und mit restlicher Karamell-Sauce garnieren.

