

Salted Caramel Cupcakes

für 6 normale oder 8 Mini-Cupcakes / Zubereitung: 30 Min. / Backen: 15 Min.

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Butter

50 g Low-Carb-Karamell-Schokolade

25 g Zartbitterschokolade (90 % Kakaogehalt, oder Low-Carb-Schokolade)

50 g brauner Birkenzucker (ersatzweise Birkenzucker)

Salz

1 EL neutrales Eiweißpulver (zum Backen, 10 g)

1 TL Backpulver, 2 Eier

Für das Frosting

50 g Low-Carb-Karamell-Schokolade

30 g Sahne

100 g Mascarpone



(C) Anke Schütz für ZS Verlag

Außerdem:

6 normale oder 8 kleine beschichtete Muffinpapierbackförmchen

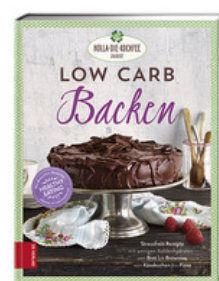
1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Papierbackförmchen auf einem Backblech verteilen. (Sie können die Küchlein natürlich auch in einem Muffinblech backen.)

2. Für den Teig die Butter und die beiden Schokoladensorten in einer Edelstahlschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Den braunen Birkenzucker und 1 Prise Salz dazugeben und so lange unterrühren, bis sich der Birkenzucker vollständig aufgelöst hat. Eiweiß- und Backpulver hinzufügen. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich unterrühren.

3. Den Teig auf die Förmchen verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

4. Für das Frosting die Karamell-Schokolade in einer Edelstahlschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen, abkühlen lassen. Sahne und Mascarpone aufmixen. Die Schokolade unterrühren, dabei nach Belieben 2 TL Schokolade zum Garnieren beiseitestellen und flüssig halten. Die Creme nach Belieben mit Puderbirkenzucker süßen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und nochmals kurz kühl stellen.

5. Anschließend die Creme auf die Cupcakes spritzen und nach Belieben mit einem Klecks beiseitegestellter flüssiger Schokolade garnieren. Vor dem Servieren Frosting und Glasur der Cupcakes fest werden lassen.



Mehr Rezepte in
Petra Hola-Schneider: Low Carb Backen