

Schoko-Karamell-Muffins

Der nicht-mehr-ganz-so-kleine Mitbewohner hatte sich zum Geburtstag einen Kuchen mit Karamell gewünscht. Gerne etwas Schokoladiges. Gerne Muffins. Aber das Wichtigste: Karamell. Also habe ich luftig leichte Schoko-Muffins gemacht. Dazu eine Sahne-Karamell-Sauce, die am Ende mehr Creme als Sauce war. Sah aber schick aus und hat fantastisch geschmeckt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig

250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
6 EL Kakao (ich hatte zufällig Ovomaltine-Pulver da – schmeckte super)
75 ml Milch

für die Sahne-Karamell-Creme

150 g Zucker
5 EL Wasser
100 g Butter
400 ml Sahne
1 EL Kakao

für die Deko

24 Heidelbeeren (andere Beeren gehen natürlich auch)

Zubereitung

1. Die Sahne-Karamell-Creme könnt ihr super vorbereiten. Sie braucht nämlich nach dem Kochen eine ganze Weile, um abzukühlen. Gebt 150 g Zucker und 5 EL Wasser in einen Topf und karamellisiert das Ganze vorsichtig bei mittlerer Hitze. Dann gebt ihr 100 g Butter und 400 ml Sahne dazu und verrührt alles mit dem Schneebesen, bis sich das Karamell komplett aufgelöst hat. Seid dabei aber vorsichtig und lasst den Topf nicht aus den Augen! Wenn das Sahne-Karamell überkocht, gibt's eine klebrige Sauerei auf dem Herd. Ratet, wem das passiert ist! Zum Schluss rührt ihr 1 EL Kakaopulver ein und stellt die Karamell-Creme zum Abkühlen beiseite. Später kann sie gerne im Kühlschrank auf ihren Einsatz warten.

- 2.** Dann kümmert ihr euch um die Muffins. Solltet ihr nur ein Blech Muffins brauchen, halbiert ihr die Teigmenge einfach. Die Menge der Sahne-Karamell-Creme natürlich auch. Wenn ihr zwei Bleche (also 24 Muffins) machen wollt, dann gebt ihr 250 g weiche Butter und 250 g Zucker in eine Schüssel und schlägt beides zusammen schaumig auf. Dann werden nach und nach 4 Eier untergerührt.
- 3.** Jetzt vermischt ihr die trockenen Zutaten in einer Schüssel: 250 g Mehl, 1 Pk. Backpulver, 1 Prise Salz und 6 EL Kakaopulver. Diese Mischung kommt jetzt zu der Butter-Zucker-Ei-Masse und wird so lange untergerührt, bis ein glatter Teig entstanden ist. Erst dann rührt ihr 75 ml Milch unter.
- 4.** Verteilt den Teig gleichmäßig auf die Muffinsförmchen. Ihr könnt ein Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen oder zum Beispiel auch Silikonförmchen nehmen. Was ihr gerade da habt. Dann backt ihr die Muffins ca. 15 Minuten bei 190 Grad Ober-/Unterhitze.
- 5.** Wenn die Muffins abgekühlt sind, nehmt ihr einen kleinen Löffel und setzt auf jeden Muffin ein Häufchen Sahne-Karamell-Creme.
- 6.** Obendrauf jeweils eine Heidelbeere. Andere Beeren eignen sich natürlich auch. Guten Appetit!