

Banoffee Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ⌚ bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Für die Muffinform:**

etwa 12 Stk. Papierbackförmchen

Teig:

150 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter, weich
170 g Kondensmilch gezuckert
2 Eier
etwa 180 g Bananen
100 g Caramel-Rahm-Bonbons (Nidelzättli), grob gehackt

Topping:

150 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
etwa 1 EL Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen im Muffinsblech (12er) verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten, ausser Bananen und gehackte Rahmtäfel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Bananen schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Bananenstückchen kurz unterrühren und den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Papierbackförmchen verteilen. Von den Caramel-Rahm-Täfel etwa 1 EL beiseitestellen. Übrige Caramel-Stückchen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Das Muffinsblech auf dem Gitter in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Topping:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Übrige Zutaten zufügen und alles zu einer lockeren Crème aufschlagen. Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und ringförmig auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

Vor dem Servieren mit den restlichen gehackten Rahmtäfelchen und der Dessert Sauce Caramel verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Karamell-Dekor 75 g Zucker mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. So lange weiterkochen, bis sich die Masse hellbraun verfärbt und zähflüssiger wird (etwa 4 Min.). Den Topf sofort vom Herd nehmen und 1 Min. abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel Karamell in kreisender Bewegung auf Backpapier verteilen und fest werden lassen. Dekor erst kurz vor dem Servieren auf die Cupcakes geben.