



KITKAT SCHOKOLADEN CUPCAKES MIT FLÜSSIGEM KAREMELL



Kitkat Cupcakes mit einem Schokoladenmuffin, einer Kitkat Creme und flüssigem Karamellkern.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENTEIG

Schneide die Kitkat in feine Würfel. Verrühre die Eier mit dem Öl, Buttermilch und Vanilleextrakt. Verrühre die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Zucker und Salz miteinander und verrühre die trockenen Zutaten mit den nassen Zutaten.

Verteile den Teig mit einem Eisportionierer in 12 Muffinförmchen. Verteile die gewürfelten Kitkat darüber und backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 20 Minuten und lass sie danach komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG KITKATCREME

Zerkleinere die Kitkat in einem Mixer sehr fein. Schlag die Sahne mit 2 TL San Apart steif. Verrühre den Frischkäse mit dem übrigen San Apart, Puderzucker und Vanilleextrakt. Hebe die Sahne und die Kitkatbrösel unter.

Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein und spritze einen „Donut“ auf die Muffins, so dass die Mitte frei bleibt. Diese kann nach Belieben mit Karamellsoße gefüllt werden.



Murats Favorit ist die Variante MIT Karamellsoße. Ich persönlich finde die Cupcakes dann zu süß und bevorzuge die Variante OHNE Karamellsoße.

Dekoriere die Cupcakes nach Belieben mit weiteren Kitkat Süßigkeiten.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

SCHOKOLADENTEIG:

- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **160 g** Mehl
- ☐ **30 g** Kakao
- ☐ **½ TL** Backpulver
- ☐ **¼ TL** Natron
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **2** Eier
(zimmerwarm)
- ☐ **60 g** Buttermilch
- ☐ **6** KitKats

KITKATCREME:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **2 TL** San-apart
- ☐ **250 g** Frischkäse
- ☐ **2 EL** Puderzucker
(gesiebt)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **6** KitKats
- ☐ **3 TL** San-apart

DEKORATION:

- ☐ **6** KitKats