Alles in Butter

Der Genuss-Podcast mit

Carolin Courts und Uwe Schulz

Aus der Folge: „Erdnussbutter im Test“

Schoko-Erdnuss-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g saure Sahne
- 150 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Außerdem

- Salz-Karamellsauce (gekauft oder selbstgemacht)

Für das Frosting

- 160 g weiche Butter
- 135 g Puderzucker
- 160 g Frischkäse
- 160 g Erdnussbutter

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Cupcakeblech mit Papierförmchen füllen.

- Für den Teig Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln einrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Saure Sahne unterrühren. Zum Schluss die Mehl-Kakaopulver-Backpulver-Mischung rasch unterziehen.
- Teig in die 12 Papierförmchen füllen. 18-20 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen.) Nach 5 Minuten Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

- Für das Frosting Butter mit Puderzucker aufschlagen, bis sich alles gut verbunden hat. Frischkäse gründlich einrühren. Erdnussbutter zum Schluss unterrühren. Kühlen bis zur Verwendung.

- Die Cupcakes bauen: Mit einem Teelöffel ein „Dötzchen“ vom Teig oben aus jedem Muffin stechen, beiseitelegen. In das Loch knapp 1 TL Karamellsauce füllen. Dötzchen wieder einsetzen.
- Frosting in einen Spritzbeutel mit z.B. großer Sterntülle füllen, spiralig auf die Cupcakes spritzen.
- Optional zum Schluss noch ein paar Schlieren Karamellsauce über die Creme ziehen.
- Cupcakes im Kühlschrank lagern, aber 15 Minuten vor dem Verzehr rausholen.

„Alles in Butter“ vom 26.09.2026
Autorin: Carolin Courts
Redaktion: Chris Hulin