

Karamellmuffins mit Flüssigem Kern

Kategorien: Muffin, Backen

Zutaten für: 8 Portionen

FÜR DIE SAUCE: (KARAMELLSAUCE)

200	Gramm	Zucker, weißer
2	Essl.	Wasser
200	ml	Sahne, flüssig
20	Gramm	Butter
1	Prise	Salz

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Sauce (Karamellsauce, siehe oben)
100	Gramm	Butter, geschmolzen
80	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
4		Ei(er)
1	Prise	Salz

Anleitung:

Aus den ersten fünf Zutaten eine Karamellsauce zubereiten:

Dafür den Zucker mit dem Wasser in einem Topf mit dickem Boden schmelzen lassen, bis er eine braune Farbe angenommen hat. In einem zweiten Topf die Sahne zum Kochen bringen. Wenn der Karamell braun ist, vom Herd nehmen und die heiße Sahne unterrühren. Vorsicht! kann überschäumen oder spritzen. Sollten Klumpen entstehen, diese bei geringer Hitze und häufigem Rühren auflösen. Anschließend die Butter und die Prise Salz unterrühren. Zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend Karamellsauce, Mehl, Butter und Salz unterrühren. In Muffinformen geben und die Mitte einen Teelöffel der übrig gebliebenen Karamellsauce geben. Bei 220°C 7-8 Minuten (nicht länger!) backen. 10 Minuten ruhen lassen und aus der Form nehmen. Das Innere der Muffins ist noch flüssig. Wer es lieber durch hat, kann die Muffins 2 Minuten länger backen. Die Muffins schmecken lauwarm sehr gut.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe