

## Crème-brûlée-Cupcakes

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 25 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden

FÜR 12 Stück

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

12 Papiermanschetten

1 Spritzsack mit glatter Tülle von 12–14 mm Ø

Bunsenbrenner

### TEIG

250 g Butter, weich

175 g Rohrzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Msp. Salz

4 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Bio-Orange, abgeriebene Schale

0,5 dl Orangensaft

### TOPPING

4 EL Maisstärke

1,5 dl Milch

2,25 dl Vollrahm

1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Schote

4 Eigelb

90 g Zucker

1 EL Butter

4–6 EL Zucker



© le menu

### Zubereitung

#### TEIG

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Rohrzucker, Vanillezucker und Salz zugeben und 3–4 Minuten zu einer hellen Masse schlagen. Eier nacheinander darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, mischen. Orangenschale und -saft dazurühren. Ins vorbereitete Blech geben.

#### BACKEN

Auf der 2. untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

#### TOPPING

Maisstärke in der Hälfte der Milch auflösen. Restliche Milch, Rahm, Vanillemark und -schote aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Eigelb und Zucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Heisse Milch langsam, unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. In die gereinigte Pfanne zurückgeben, angerührte Maisstärke unter Rühren dazugeben. Crème unter Rühren aufkochen, 30 Sekunden köcheln lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Butter darunter rühren. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, auskühlen lassen. 2 Stunden kühl stellen.

#### FERTIGSTELLEN

Crème in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Crème auf die Cupcakes spritzen. Je etwas Zucker daraufstreuen, mit dem Bunsenbrenner caramolisieren. Vorgang 2–3 Mal wiederholen, bis eine knusprige Caramel-Schicht entstanden ist.

