



# BAILEYS-CUPCAKES MIT DULCE DE LECHE

## Zutaten:

### 12 Cupcakes:

#### Dulce de Leche:

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- ca. 1/2 Bacher Sahne

#### Muffins:

- 200g Mehl
- 1 Pckg Backpulver
- 170g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 170g weiche Butter
- 120ml Baileys

#### Topping:

- 120g weiche Butter
- 80g Puderzucker
- 400g Frischkäse
- 2 TL San Apart
- 4 TL Dulce de Leche

#### Deko:

- Dulce de Leche Creme
- Haselnusskerne

## So geht's:

- 1** Noch vor den Muffins die Dulce de Leche vorbereiten. Dafür eine Dose gezuckerte Kondensmilch in einen Topf legen und vollständig mit Wasser bedecken. Die Dose so für mind. 2-2,5h köcheln lassen, dabei immer wieder Wasser nachgeben, damit die Dose immer bedeckt ist. Anschließend aus dem Wasser nehmen und ganz abkühlen lassen.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und Muffinförmchen vorbereiten.
- 3** Die Zutaten für die Muffins in eine große Rührschüssel geben und alles miteinander verrühren. Anschließend auf die Muffinförmchen verteilen und für ca. 20 min backen (Stäbchenprobe nicht vergessen), völlig abkühlen lassen.
- 4** Die weiche Butter fürs Topping gemeinsam mit dem Puderzucker in eine Rührschüssel geben und für mind. 6-8 min auf hoher Stufe schaumig rühren, bis die Butter weiß wird. Dann den Frischkäse mit San Apart unter die Butter rühren und 4 TL von der abgekühlten Dulce de Leche einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und bis zur Verwendung kühlen.
- 5** Die abgekühlte Dulce de Leche in eine kleine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen Sahne einrühren, sodass sie etwas cremiger wird.
- 6** Die Creme auf die abgekühlten Muffins aufspritzen und dann die Dulce de Leche darauf geben. Wer möchte kann noch mit Haselnusskerne dekorieren.

