

VANILLA-CHAI-CUPCAKES

Das knusprige Salz-Karamell-Popcorn ist der Clou auf diesem fein-würzigen Cupcake mit cremigem Frosting!



Zubereitung

- 1.** Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Teebeutel zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann Teebeutel herausnehmen.
- 2.** Ei, Diamant Brauner Zucker, Butter und Tee-Milch-Mischung schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver unterrühren.
- 3.** Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft: 155 °C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 5.** Zum Servieren Puderzucker sieben und mit Butter, Frischkäse und Kardamom zu einer Creme verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Popcorn auf den Cupcakes verteilen und servieren.

Zutaten

Für den Teig

150 ml	Milch
1 Beutel	Vanilla-Chai-Tee
1	Ei (Größe M)
100 g	Diamant Brauner Zucker
50 g	Butter
200 g	Mehl
1 1/2 TL	Backpulver

Für das Topping

1 EL	Diamant Puderzucker
100 g	weiche Butter
300 g	Frischkäse
Kardamom, gemahlen TL	1/2-1
25 g	Salz-Karamell-Popcorn

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.