

POPCORN MUFFINS MIT KARAMELL

ZUTATEN

100 g Butter
2 Eier
150 ml Buttermilch
Saft einer halben Zitrone
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
175 g braunen Zucker

100 g Zucker
80 ml Schlagsahne

100 g Popcorn



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Der Ofen kann auf 180 Grad vorgeheizt und ein Muffinblech mit Papierförmchen ausgelegt werden.
2. Für den Muffinteig erhitzt ihr die Butter in einem kleinen Topf und stellt sie beiseite. In einer großen Schüssel das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Natron und Zucker vermischen.
3. Die geschmolzene Butter zusammen mit den Eiern, der Buttermilch und dem Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer für 2 Minuten verrühren.
4. Vorsichtig die Mehlmischung, unter die flüssigen Zutaten heben, desto weniger ihr hier rührt, desto fluffiger werden die Muffins.
5. Nun muss nur noch das Karamell hergestellt werden, dafür gebt ihr die 100 g Zucker in einen Kochtopf und schmelzt diesen. Sobald der Zucker sich bräunlich verfärbt gebt ihr die Sahne hinzu und rührt mit einem Kochlöffel, was das Zeug hält. Wichtig ist, dass ihr nicht aufhört zu rühren, bis ihr eine Karamell Creme habt.
6. Ungefähr die Hälfte der Creme gebt ihr nun noch heiß in den Teig und verrührt das Ganze schnell.

Ein Rezept von Fräulein Selbstgemacht

7. Den fertigen Teig bis kurz unter den Papierförmchenrand in das Muffinblech geben. Die Muffins müssen ca 25 Minuten backen, dann könnt ihr mit einem Holzstab reinstecken, sobald kein Teig am Holz haften bleibt, sind eure Muffins fertig gebacken.

8. Nun kommt noch etwas Karamell als Topping auf den Muffin, damit euer Popcorn auch darauf halten kann. Ich habe mit einer Gabel noch ein paar Streifen Karamell auf das Popcorn gegeben.

Falls das Karamell mit der Zeit zu hart geworden ist, könnt ihr es unter Rühren wieder erhitzen, so wird es schön flüssig.

Schon sind eure Popcorn Karamell Muffins fertig dekoriert, nach dem sie etwas ausgekühlt haben, könnt ihr sie naschen!