Millionaire’s muffins

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
225 ml Melk
100 g Roomboter (op kamertemperatuur)
100 g Boter (zacht)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
200 ml Verse slagroom (onbereid)
400 g (gram) Karameltoffees (zacht)
1 tl (theelepels) Zeezout (grofgemalen)

Keukenspullen

12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)
Steelpan

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en plaats voor dit recept 12 cupcakevormpjes op de bakplaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

2. Muffin beslag maken

Doe het **pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel** in een beslagkom en voeg de **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogte stand tot een glad cupcakebeslag. Verdeel het beslag over de 12 cupcakesvormpjes.

3. Karamelsaus maken

Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven in ca. 22 minuten gaar en laat iets afkoelen.

Doe ondertussen de **slagroom (200 ml)** en de **karameltoffees (400 g)** in een steelpan. Verwarm op laag vuur totdat de karameltoffees gesmolten zijn. Roer door totdat het mengsel een geheel is geworden en voeg **zeezout (1 tl)** toe. Laat hierna de saus iets afkoelen. Hoe langer je de saus laat afkoelen, hoe dikker hij wordt. Open het spuitmondje van het zakje en steek deze in het midden van de handwarme cupcake. Knijp wat van de karamelsaus één voor één in de cupcakes.

4. Chocoladebotercrème maken

Klop de **zachte roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en het **zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème** toe.

Mix het geheel ca. 30 seconden met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg op het laatst nog wat **cacaopoeder (3 el)** toe, zodat je een chocolade botercrème krijgt.

5. Millionaire's muffins versieren

Doe de chocoladecrème in een spuitzak met kartelspuitmondje en spuit een rozet op de inmiddels afgekoelde muffins. Leg het **zakje Dr. Oetker Glazuur Choco** in een pannetje met ruime hoeveelheid heet water gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af en versier met het chocoglazuur de millionaire muffins.