



APFEL HOLUNDER CUPCAKES

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

400g Mehl

150g Zucker

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

4 Eier, zimmerwarm

150ml Öl

150ml Sprudelwasser

3 Äpfel

Prise Salz

Zutaten Frosting

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 EL Holunderblütensirup

Zubereitung Teig

- 1. bis auf die Äpfel alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange mixen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen**
- 2. die Äpfel würfeln und jetzt mit einem Schaber unter den Teig heben**
- 3. ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen**
- 4. den Teig mit einem Eisportionierer in die Förmchen verteilen und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 30 Minuten backen**

Zubereitung Frosting

- 1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)**
- 2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen**
- 3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen**
- 4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind**
- 5. Vanilleextrakt — kein Aroma — ,Salz und Holunderblütensirup dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)**
- 6. das Frosting nach dem Herstellen 30 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden)**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!