



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!