



## LOTUS BISCOFF CUPCAKES

ca 20 Stk

Muffinblech

Achtung: Lotus enthält Palmöl

### Zutaten Teig

150g weiche Butter

2 EL Biscoff Aufstrich

3 EL Milch

130g Zucker

1 Pk Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

180g Mehl

2 TL Backpulver

### Zutaten Frosting

25g streichzarte Butter

200g gesiebten Puderzucker

225g Frischkäse

2 TL Biscoff Aufstrich

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

Biscoff Kekse (wer mag)

### Zubereitung Teig

1. zuerst Butter, Zucker, Prise Salz, Vanillezucker schaumig schlagen
2. Nun die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben
3. Muffinförmchen befüllen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 25 min backen

### Zubereitung Frosting

1. Butter, Frischkäse, Vanilleextrakt und Salz bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen
2. den Puderzucker dazu sieben
3. den Biscoff Aufstrich dazugeben und noch einmal mischen / kalt stellen
4. die vollständig ausgekühlten Muffins nun mit dem Frosting verzieren und wer mag einen Biscoff Keks oben drauf setzen

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!**