



BLUEBERRY CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

400g Mehl

150g Zucker

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

4 Eier, zimmerwarm

150ml Öl

150ml Sprudelwasser

100g Blaubeeren

Prise Salz

Zutaten Frosting Zitrone

250g streichzarte Butter

100g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

2 EL Zitronensaft

oder

Zutaten Frosting Blaubeere

250g streichzarte Butter

100g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

50g pürierte Blaubeeren

Zubereitung Teig

- 1. bis auf die Blaubeeren alle Zutaten in eine Schüssel geben und solange mixen, bis keine Klumpchen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen**
- 2. die Blaubeeren in Mehl wälzen 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 Zitrone

- 1. die zimmerwarme Butter auf höchster Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. den Puderzucker und das Salz dazusieben und Vanilleextrakt und Zitronensaft hinzufügen**
- 3. erneut aufschlagen und bei direkter Verwendung nicht kaltstellen**
- 4. die Cupcakes vollständig auskühlen lassen und dann nach Belieben mit dem Frosting verzieren**

Zubereitung Frosting Blaubeer

- 5. die zimmerwarme Butter auf höchster Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen**
- 6. den Puderzucker und das Salz dazusieben und Vanilleextrakt und pürierte Blaubeeren hinzufügen**
- 7. erneut aufschlagen und bei direkter Verwendung nicht kaltstellen**
- 8. die Cupcakes vollständig auskühlen lassen und dann nach Belieben mit dem Frosting verzieren**

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!