



## BUTTERCREAM FROSTING

für ca 20 Cupcakes

### Zutaten

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

optional:

50g Backkakao + 1 EL Milch

80g Fruchtpüree

### Zubereitung

1. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
2. die Maschine stoppen und den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
3. Vanilleextrakt — kein Aroma — und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
4. das Frosting muss zimmerwarm sein bei Verwendung und kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden
5. um ein Schokofrosting herzustellen, Backkakao und Milch dazugeben
6. um ein fruchtiges Frosting herzustellen Fruchtpüree nach und nach mit einmischen

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!**