

COOKIE CUPCAKES

ca 20 Stück

Zutaten Boden

20 Kekse (nach Wahl oder was zu Hause übrig ist)

3 EL geschmolzene Butter

Zutaten Teig

170g Butter, zimmerwarm

70ml Sonnenblumenöl

230g Zucker

3 große Eier

2 große Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

345g Mehl

240ml Buttermilch

100g dunkle Schokodrops

Zutaten Frosting

500g Butter

200g brauner Zucker

50g Puderzucker

70ml Schlagsahne

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

+ noch mehr Kekse zum Garnieren

Zubereitung Boden

1. die Kekse kleinschreddern und mit der geschmolzenen Butter vermischen
2. ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und jeweils einen EL der Keksmasse in den Boden der Muffinförmchen drücken

Zubereitung Teig

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig schlagen
2. während des Schlagens das Öl und Vanilleextrakt hinzugießen und dann nach und nach die Eier und Eigelbe
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen und im Wechsel während des Schlagens mit der Buttermilch zum Teig geben (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. am Ende die Schokodrops mit einem Schaber nur noch unterheben
5. mit einem Eisportionierer den Teig auf den Keksboden in dem Muffinförmchen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen

Zubereitung Frosting

1. 250g der Butter, den braunen Zucker, die Schlagsahne, Vanilleextrakt und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze miteinander verschmelzen lassen, und dabei dauerhaft rühren
2. danach sofort von der Hitze nehmen und vollständig auskühlen lassen
3. die Masse in den Mixer geben und bei niedriger Stufe aufschlagen und nach und nach den Puderzucker hinzufügen
4. anschließend noch einmal auf höchster Stufe aufschlagen und im Kühlschrank für eine Stunde auskühlen lassen
5. in der Zeit die übrigen 250g zimmerwarme Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen und die vollständig erkaltete braune Zuckermasse in drei Schritten während des Schlagens dazumischen bis eine homogene cremige Masse entstanden ist (das Frosting sofort verwenden und nicht mehr kalt stellen oder wenn es kalt stand, vor dem Frostern mindestens eine Stunde vorher rausholen)
6. die vollständig ausgekühlten Cupcakes mit dem Frosting verzieren und klein gehackte Kekse über das Frosting geben

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!