

FRISEN CUPCAKE

ca 20 Stk

Muffinblech

Zutaten Teig

290g Mehl

170g Zucker

4 TL Backpulver

1 TL Zimt

1/4 TL Muskat

Prise Salz

75ml Sonnenblumenöl

2 große Eier

200ml Milch

Zutaten Füllung

6 TL Pflaumenmus

6 TL heißes Wasser

Zutaten Topping (alles kalt)

400g Sahne

400g Schmand

2 Pk Sahnesteif

1 Pk Vanillezucker

3 TL Pflaumenmus

Zubereitung Teig

1. die trockenen Zutaten gut vermischen
2. die feuchten Zutaten schaumig aufschlagen und die trockenen Zutaten anschließend unterheben
3. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 180°C für circa 15 min backen
4. anschließend vollständig auskühlen lassen und mit einem Apfelausstecher Löcher in die Mitte der Muffins machen (Krümel aufheben)

Zubereitung Füllung

1. das heiße Wasser mit dem Pflaumenmus vermischen und in die Löcher der Muffins füllen

Zubereitung Topping

1. die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker ganz steif schlagen
2. den Schmand mit dem Pflaumenmus mischen und die Sahne vorsichtig unterheben und 30 min kaltstellen
3. in eine Spritztülle geben und die Muffins damit verzieren
4. ich nutze die Reste der Löcher als Krümel zum Dekorieren

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!