



## GEBRANNT MANDEL CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder kleine Kaffeetasse

### Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

1,5 Tassen Zucker

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Coca-Cola

4 Eier, M

1 Tasse gebrannte Mandeln, gehackt

### Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

+ gehackte gebrannte Mandeln

## Zubereitung Teig

1. alle Zutaten, außer Mandeln, in einer Rührschüssel mixen, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
2. anschließend die gehackten gebrannten Mandeln unterheben
3. ein Muffinbackblech mit Papierchen auslegen und mit einem mittleren Eisportionierer befüllen
4. bei 180 Grad für circa 25 min backen
5. vollständig auskühlen lassen

## Zubereitung Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe für 5 min ganz schaumig schlagen
2. Puderzucker dazu sieben und Salz und Vanilleextrakt hinzufügen
3. die Cupcakes frosteten und anschließend mit gebrannten Mandeln besprenkeln

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!**