

GLÜHWEIN CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

2 Eier, zimmerwarm

90g Zucker

1/2 Pk Vanillezucker

100g Butter

1 EL Backkakao

1/2 TL Zimt

1/2 TL Ingwer

1/2 TL Rumaroma

125g Mehl

1/4 Pk Backpulver

65ml Rotwein

3 EL Orangen

Schokostreusel

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

ca 75ml Rotwein

Zimtstangen

optional: Nelken und Sternanis

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten, außer Schokostreusel und Rotwein, in eine Rührschüssel geben und mixen
2. den Rotwein nach und nach dazugeben während dem mixen
3. Schokostreusel zum Schluss nur unterheben
4. legt Muffinpapiere in eine Muffinform und befüllt sie mit einem mittleren Eisportionierer (entspricht 2-3 EL)
5. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 25 min backen und danach vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. Butter auf höchster Stufe 5 min ganz schaumig schlagen lassen
2. in der Zeit eine Pfanne mit dem Rotwein und den Gewürzen erhitzen und so lange einreduzieren lassen, bis eine Art Sirup entsteht – vollständig auskühlen lassen!
3. nun den Puderzucker zur Butter sieben und Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und ein Viertel oder die Hälfte (je nachdem wie ihr dekorieren wollt) vom weißen Frosting entnehmen
4. jetzt den Sirup zum restlichen Frosting dazugeben
5. 2 EL rote Lebensmittelfarbe hinzufügen (ich nehme immer Wilton Gel Colors)
6. eine Spritztülle mit weißem und roten Frosting befüllen und auf die Cupcakes spritzen
7. dekoriert mit Candy Canes, um es noch weihnachtlicher aussehen zu lassen und gebt die Cupcakes in rote Wrappers (oder benutzt rote Muffinpapiere – allerdings kommt die Farbe bei Schokocupcakes nicht so toll durch, wenn sie keine Aluförmchen sind)

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!