



GLUTENFREIE SCHOKO CUPCAKES mit karamellisierten Macadamianüssen

GLUTENFREE CHOCOLATE CUPCAKES with caramlized macadamia nuts

ca 20 Cupcakes

Muffinblech / muffin baking pan

Zutaten Teig

170g Butter, zimmerwarm
70ml Sonnenblumenöl
150g brauner Zucker
80g Kokosblütenzucker
3 große Eier
2 große Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
2 ½ TL glutenfreies Backpulver
40g Backkakao
½ TL Salz
320g glutenfreies Mehl
240ml Buttermilch

Zutaten Frosting

250g Butter
150g Puderzucker aus Birkenzucker
1 TL Vanilleextrakt
Salz
30g Backkakao
200g Macadamianüsse, gesalzen
+ 2 EL brauner Zucker und Wasser

Ingredients Batter

¾ cups butter, room temp.
1/3 cup vegetable oil
1 ¼ cup brown sugar
½ cup coconut sugar
3 large eggs
2 large egg yolks
1 tsp vanilla extract
2 ½ tsp glutenfree baking powder
½ cocoa powder
½ tsp salt
2 ½ cups glutenfree flour
1 cup buttermilk

Ingredients Frosting

2 cups butter
1 ½ cups powdered sugar from
erythritol
1 tsp vanilla extract
salt
¼ cup cocoa powder
1 ½ cups macadamia nuts, salted
+ 2 tbsp brown sugar and water

Zubereitung Teig

- 1. den Ofen auf 175° C Ober/Unterhitze vorheizen**
- 2. die Butter schaumig aufschlagen bis sie weiß wird**
- 3. das Öl während des Schlagens hinzufügen und anschließend die zwei Zucker einrieseln**
- 4. jetzt die drei Eier, zwei Eigelbe und Vanilleextrakt hinzugeben**
- 5. die trockenen Zutaten zusammen mischen und im Wechsel mit der Buttermilch zu der aufgeschlagenen Masse geben (mit trockenen Zutaten anfangen und enden)**
- 6. den Teig mit einem Eisportionierer in die Muffinförmchen füllen und für circa 25-30 min backen, anschließend vollständig auskühlen lassen**

Zubereitung Frosting

- 1. die zimmerwarme Butter auf der höchsten Stufe für ca 5 min schaumig schlagen und anschließend den Puderzucker und Kakao einsieben**
- 2. Salz und Vanilleextrakt hinzugeben und nochmal aufschlagen**
- 3. die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten**
- 4. mit braunem Zucker und circa 2-3 EL Wasser besprenkeln und karamellisieren**
- 5. sobald die Cupcakes und auch die Nüsse vollständig ausgekühlt sind, die Cupcakes frostern und mit den Nüssen garnieren**

Instructions Batter

- 1. preheat oven to 350°F**
- 2. beat butter until light and fluffy**
- 3. add oil while beating and drizzle in the two sugars**
- 4. now add eggs and yolks and vanilla extract**
- 5. combine dry ingredients and add to mixture alternatingly with buttermilk**
- 6. use an ice cream scoop and divide batter among muffin pan, bake for about 25-30 min and let cool off completely**

Instructions Frosting

- 1. beat butter which is at room temperature for 5 min and sieve in powdered sugar and cocoa powder afterwards**
- 2. add salt and vanilla and mix again**
- 3. chop macadamia roughly and roast in a pan**
- 4. sprinkle with brown sugar and 2-3 tbsp water to caramelize**
- 5. as soon as cupcakes and nuts are cooled, frost cupcakes and garnish with nuts**

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!