



HALLOWEEN BLUTORANGE CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder kleine Kaffeetasse

Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Pk Backpulver

1 Pk Vanillezucker

Prise Salz

1 Tasse Öl

1 Tasse Fanta Blutorange

3 EL Blutorangen Saft

Abrieb von Schale

4 Eier, zimmerwarm

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

1 EL Blutorangensaft

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten mit einander vermischen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
2. mit einem Eisportionierer die Muffinförmchen befüllen und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 30 min backen (Stäbchenprobe)
3. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zutaten Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe für 5 min ganz schaumig und weiß schlagen
2. jetzt den Puderzucker einsieben und das Salz hinzufügen
3. beim schlagen vorsichtig den Saft hinzugeben und nochmal auf höchster Stufe schlagen
4. eine Spritztülle befüllen und nach Belieben 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!