

HIMBEER CUPCAKES

ca 20 Stück

Zutaten Teig

400g Mehl

180g Zucker

150ml Sonnenblumenöl

150ml rote Limonade

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

4 Eier

200 g Himbeeren

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

80g pürierte Himbeeren

+ Himbeeren zum Garnieren

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten miteinander aufschlagen
2. ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und mit Teig befüllen (ich benutze einen Eisportionierer – alle Utensilien die ich nutze, sind unter allen Youtube Videos verlinkt)
3. bei 175 Grad für circa 25-30 min backen

Zubereitung Frosting

1. die zimmerwarme Butter für 5 min ganz schaumig schlagen
2. Puderzucker und Salz dazusieben und anschließend das Vanilleextrakt hinzufügen und erneut aufschlagen
3. die Seiten runterkratzen und Himbeeren pürieren
4. beim Schlagen die Himbeerflüssigkeit nach und nach hinzufügen
5. in eine Spritztüle geben und Cupcakes verzieren, sobald sie vollständig ausgekühlt sind
6. mit einer Himbeere garnieren

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!