

HIMBEER ZITRONEN CUPCAKES

ca 20 Stück

Zutaten Teig

400g Mehl
180g Zucker
150ml Sonnenblumenöl
150ml Sprite
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
4 Eier
1 Zitrone

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 und den Abrieb der gesamten Zitrone in den Teig geben
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 Spritztülle geben und Cupcakes verzieren, sobald sie vollständig ausgekühlt sind
6. mit einer Himbeere und Zitronenabrieb garnieren

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

Du backst das schon!