



## LEBKUCHEN CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

### Zutaten Teig

115g Butter, zimmerwarm

80g braunen Zucker

2 Eier, medium

120ml Sahne

1 TL Vanilleextrakt

100ml Zuckerrübensirup / Melasse

170g Mehl

½ TL Backpulver

½ TL Natron

¼ TL Salz

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

½ TL Ingwer

½ TL Muskatnuss

### Zutaten Frosting

500g streichzarte Butter

200g Puderzucker

Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt

2 TL Lebkuchengewürz

400g Zartbitterschokolade

### Zubereitung Teig

1. die Butter, braunen Zucker und Sirup schaumig schlagen und dabei die Eier hinzufügen
2. jetzt unter Rühren die Sahne und Vanilleextrakt hinzufügen, die Seiten der Schüssel runterkratzen und erneut schlagen
3. alle trockenen Zutaten und Gewürze in einer separaten Schüssel mischen und nach und nach unter Rühren zur flüssigen Masse hinzugeben
4. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für circa 20 min backen (lasst sie mit der Ofentür offen nach dem Backen noch 10 min im Ofen stehen)

### Zubereitung Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe 5 min ganz schaumig schlagen
2. Puderzucker dazu sieben
3. Salz, Vanilleextrakt und Lebkuchengewürz hinzufügen und ordentlich mischen

Die Kuchen vollständig auskühlen lassen und jetzt mit einer Spritztülle Hauben auf die Cupcakes frostet oder mit einem Medium Eisportionierer kleine Hügel auf die Cupcakes setzen. Die Cupcakes für mindestens 2-3 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und bei Bedarf mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl flüssiger machen. Die Schokolade circa 5 min abkühlen lassen und nun die gefrorenen Cupcakes kopfüber in die Schokolade tunken, kurz abtropfen lassen, ein wenig eindrehen und abstellen. Eine Minute antrocknen lassen und dann sofort dekorieren. Anschließend in den Kühlschrank zum Auftauen stellen und 45 min vor dem Verzehr aus der Kälte holen, damit das Frosting schön weich wird.

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!**