



LILLET RUSSIAN WILD BERRY CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder Kaffeetasse

Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

4 Eier, zimmerwarm

1 Pk. Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Russian Wild Berry

Prise Salz

Zutaten Füllung

2,5 Tassen gefrorene Beeren

1-2 TL Russian Wild Berry

1-2 TL Lillet Russian

2 EL Zucker

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

2 TL Lillet

2 TL Russian Wild Berry

Prise Salz

Zubereitung Teig

- 1. alle Zutaten in die Schüssel geben und mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und kleine Bläschen aufsteigen**
- 2. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 175°C Grad Ober/Unterhitze für ca 30 min backen**
- 3. danach vollständig auskühlen lassen**

Zubereitung Füllung

- 1. in die vollständig ausgekühlten Cupcakes mit einem Apfelsausstecher Löcher stechen**
- 2. gefrorene Beeren in der Mikrowelle antauen und pürieren, in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit dem Zucker ein wenig einreduzieren**
- 3. Masse auskühlen lassen und Russian Wild Berry und Lillet unterrühren**
- 4. Die Masse in die Löcher füllen**

Zubereitung Frosting

- 1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen 2. den Puderzucker dazu sieben**
- 3. Lillet, Russian Wild Berry, Salz dazugeben**
- 4. die vollständig ausgekühlten Cupcakes nun mit dem Frosting verzieren**

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!