



MANDEL-KARDAMOM-CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder Kaffeetasse

Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

1/2 Tasse gemahlene Mandeln

1 Tasse weißen Zucker

1/2 Tasse braunen Zucker

1 Pk Vanillezucker

4 Eier, zimmerwarm

1 Tasse Öl

1 Tasse Sprudelwasser

1 Tasse gehackte Mandeln

2 TL Kardamom

1 TL Ingwer

1/4 TL Zimt

1 Fläschchen Bittermandel

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Kardamom

Zubereitung Teig

1. alle trockenen Zutaten vermengen
2. Eier, Öl, Sprudel, Bittermandel hinzufügen und mixen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und kleine Bläschen aufsteigen
3. Muffinförmchen befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 30 min backen
4. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen
2. den Puderzucker dazu sieben
3. Vanilleextrakt, Kardamom und Salz dazugeben
4. die vollständig ausgekühlten Cupcakes nun mit dem Frosting verzieren , etwas Schokolade darüber raspeln und eine Mandel oben drauf setzen

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!