

## MARACUJA CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

### Zutaten Teig

400g Mehl

200g Zucker

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

100ml Sprudelwasser

50ml Maracuja Nektar

150ml Öl

4 Eier, zimmerwarm

Prise Salz

1 Maracuja

### Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

70g Puderzucker

100 ml Maracuja Nektar

2 EL brauner Zucker

Prise Salz

1 Vanilleschote

orangene Lebensmittelfarbe

## Zubereitung Teig

1. alle Zutaten, bis auf Maracuja, in einer Schüssel mixen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind und kleine Bläschen hervorsteigen
2. die Maracuja auslösen und die Kerne und den Saft der austritt unter die Masse heben
3. Muffinblech mit orangenen Muffinförmchen auslegen und mit einem Eisportionierer befüllen
4. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 25-30 min backen
5. nach dem Backen vollständig auskühlen lassen

## Zubereitung Frosting

1. den Maracuja Nektar in einen Topf geben und aufkochen und mit dem braunen Zucker aufkochen
2. so lange einkochen, bis sich ein dicker Sirup einreduziert hat, danach vollständig auskühlen lassen (!)
3. die Butter in der Zeit auf der höchsten Stufe für mindestens 5 min ganz schaumig schlagen
4. den Puderzucker dazusieben und Salz und die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen (die Reste der Schote kann man nun in Milch kochen und Vanillemilch herstellen für Pudding zB)
5. die eine Hälfte des Vanillefrostings wegnehmen in eine separate Schüssel geben
6. in die übrige Hälfte während des Mixens den ausgekühlten Sirup eingießen und eine Messerspitze orangene Lebensmittelfarbe dazugeben
7. die zwei verschiedenen Frostings im Wechsel in eine Spritztülle geben und die Cupcakes damit 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!**