



MILCHSCHNITTEN CUPCAKES

ca 20 Stk

Muffinblech

Achtung: Milchschnitte enthält Palmöl!

Zutaten Teig

95g Mehl

45g Kakao

1 Päckchen Instantessopulver

$\frac{3}{4}$ TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron

Prise Salz

2 große Eier

100g Zucker

100g braunen Zucker

80ml Sonnenblumenöl

2 TL Vanilleextrakt

120ml Buttermilch

100g Schokostreusel

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Cremefüllung von 5 Milchschnitten

Zubereitung Teig

- 1. Zucker, Öl, Vanille und Eier 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen**
- 2. die trockenen Zutaten mischen und die erste Hälfte zur Eiermasse geben**
- 3. Nun die Buttermilch hinzufügen**
- 4. Jetzt die zweite Hälfte der trockenen Zutaten und die Schokostreusel dazu**
- 5. Muffinförmchen befüllen und bei 170 Grad Ober/Unterhitze für ca 20-25 min backen**

Zubereitung Frosting

- 1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen**
- 2. den Puderzucker dazu sieben**
- 3. Vanille und Prise Salz dazugeben**
- 4. die Cremefüllung aus den Milchschnitten zur Masse dazugeben und noch einmal mischen**
- 5. die vollständig ausgekühlten Muffins nun mit dem Frosting verzieren und ein Stück Milchschnitte 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!