



MOKKA CUPCAKES MIT LICOR 43 FROSTING

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

400g Mehl

180g Zucker

1 Pk Vanillezucker

1 Pk Backpulver

Prise Salz

1 Pk espressopulver

2 EL (Caotina) Kakao

150ml Sprudel

150ml Öl

4 Eier, zimmerwarm

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

200g Puderzucker

60g (Caotina) Kakao

1 EL Licor 43

Prise Salz

Zubereitung Teig

- 1. die trockenen Zutaten vermischen**
- 2. restlichen Zutaten dazugeben und mixen**
- 3. Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen und bei 160 Grad Ober/Unterhitze für ca 25 min backen**

Zubereitung Frosting

- 1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen**
- 2. den Puderzucker dazu sieben**
- 3. Vanilleextrakt, Kakao, Licor 43 und Salz dazugeben**
- 4. die vollständig ausgekühlten Cupcakes nun mit dem Frosting verzieren und dekoriert sie so wie es euch gefällt**

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!