

OVOMALTINE CUPCAKES

ca 12 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

170g Butter, zimmerwarm

70ml Sonnenblumenöl

230g Zucker

3 große Eier

2 große Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

345g Mehl

240ml Buttermilch

50g Backkakao (oder Ovomaltine Schokokakao)

100g dunkle Schokodrops

Zutaten Frosting

250g Butter, streichzart und zimmerwarm

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

4 EL Ovomaltine Aufstrich

3 EL Backkakao

+ optional: Ovomaltine Cookies

Zubereitung Teig

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig schlagen
2. während des Schlagens das Öl und Vanilleextrakt hinzugießen und dann nach und nach die Eier und Eigelbe
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen und im Wechsel während des Schlagens mit der Buttermilch zum Teig geben (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. am Ende die Schokodrops mit einem Schaber nur noch unterheben
5. mit einem Eisportionierer Teig in die Muffinförmchen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen

Zubereitung Frosting

1. die Butter auf höchster Stufe 5 min ganz schaumig schlagen
2. den Puderzucker und Kakao einsieben, Vanilleextrakt, Salz und Ovomaltine hinzugeben
3. aufmixen, Seiten runterkratzen und erneut aufschlagen
4. eine Tülle befüllen und die Cupcakes verzieren und eventuell mit einem Ovomaltine Cookies garnieren

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!