



## PEANUT BUTTER JELLY CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech und eine Cappuccino- oder Kaffeetasse

### Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Sprudel

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

4 Eier, zimmerwarm

1 Tasse salzige Erdnüsse

Erdbeermarmelade

### Zutaten Frosting

200g Erdnussbutter

50g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Erdbeermarmelade

## **Zubereitung Teig**

- 1. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker mischen**
- 2. Öl, Sprudel und Eier hinzugeben**
- 3. Erdnüsse zerhacken und unterheben**
- 4. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen**
- 5. nach dem Auskühlen mit einem Apfelausstecher ein Loch in die Mitte des Muffins machen und mit Erdbeermarmelade befüllen**

## **Zubereitung Frosting**

- 1. Erdnussbutter und normale Butter für 5 min auf der höchsten Stufe fluffig schlagen**
- 2. den Puderzucker dazu sieben**
- 3. Vanilleextrakt und Salz hinzugeben**
- 4. mit Erdbeermarmelade und einer Erdnuss 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!**