



REESE'S CUPCAKES

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

95g Mehl

45g Kakaopulver

1 Päckchen Instantessopulver

3/4 TL Backpulver

1/2 TL Natron

Prise Salz

2 große Eier

100g Zucker

100g brauner Zucker

80ml Sonnenblumenöl

2 TL Vanilleextrakt

120ml Buttermilch

1 Glas Erdnussbutter

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Erdnussbutter

Reese's Cups

Zubereitung Teig

- 1. Sonnenblumenöl, braunen und weißen Zucker, Eier und Vanilleextrakt 5 min ganz schaumig schlagen**
- 2. die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter Rühren zu der Masse geben (mit den Trockenen anfangen und aufhören)**
- 3. Muffinförmchen befüllen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze für 18 min backen**

Zubereitung Frosting

- 1. Butter 5 min auf höchster Stufe ganz schaumig schlagen**
- 2. den Puderzucker und Kakao dazusieben**
- 3. Vanilleextrakt und Salz hinzugeben**
- 4. die Erdnussbutter leicht erwärmen damit sie ein bisschen streichzarter ist und eine Spritztülle im Wechsel mit dem Schokofrosting und der Erdnussbutter befüllen. So hat man hinterher Peanut Butter Swirles im Frosting**

In die vollständig ausgekühlten Muffins mit einem Apfelausstecher Löcher machen und diese mit der leicht erhitzten Erdnussbutter befüllen. Anschließend mit Frosting toppen und kleingeschnittene Reese's darauf geben.

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!