



## SCHOKO-CHILI-CUPCAKES

ca 20 Cupcakes

Muffinblech

### Zutaten Teig

- 2 Cappuccino Tassen Mehl
- 1 Cappuccino Tasse Kakao
- 2 Cappuccino Tassen Zucker
- 1 Cappuccino Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Cappuccino Tasse Sprudel
- 1 Cappuccino Tasse Schokostreusel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier, zimmerwarm
- 1 TL Chiliflocken oder ½ TL Cayenne Pfeffer

### Zutaten Frosting

- 250g streichzarte Butter
- 150g Puderzucker
- 50g Backkakao
- 2 EL Milch
- Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Cayenne Pfeffer
- optional: 1 EL Chililikör

### Zubereitung Teig

1. Mehl, Zucker, Kakao Backpulver, Flocken oder Cayenne und Vanillezucker mischen
2. Öl, Sprudel und Eier hinzugeben
3. Schokostreusel unterheben
4. mit einem Eisportionierer die Muffinförmchen befüllen
5. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen

### Zubereitung Frosting

1. die Butter für 5 min auf der höchsten Stufe fluffig schlagen
2. den Puderzucker dazu sieben
3. Vanilleextrakt, Cayenne, Likör und Salz hinzugeben
4. mit Chilisalز bestreuen

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!**