



SCHOKO-CUPCAKES MIT HASELNUSS-FROSTING ca 20 Stück

Zutaten Teig

350g Mehl
180g Zucker
50g Backkakao
20ml Buttermilch
150ml Sonnenblumenöl
150ml Sprudelwasser
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
Salz
100g dunkle Schokotropfen
optional: Pralinen, die ihr so nicht essen wollt

Zutaten Frosting

250g Butter, zimmerwarm
80g Haselnusscreme, kalt (z.B. von Cay ohne Palmöl)
20g Puderzucker
Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
+Haselnüsse zum Garnieren

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. alle Zutaten außer Schokotropfen mischen bis kein Klumpen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
3. die Schokotropfen nur noch unterheben
4. falls ihr Pralinen habt, für die ihr keine Verwendung findet, drückt diese in die Mitte jedes ungebakenen Cupakes und hebt mit einem Teelöffel vom umliegenden Teig etwas auf die Praline, damit sie nicht mehr zu sehen ist
5. ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen auslegen
6. für circa 25 min backen
7. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen
2. anschließend die gekühlte Haselnusscreme dazugeben und erneut aufschlagen
3. Puderzucker dazusieben, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und aufschlagen
4. in eine Spritztülle geben und die Cupcakes verzieren
5. wenn ihr möchtet, Haselnüsse kleinhacken und darüber geben

Die Utensilien, die ich zum Backen nutze, sind als Link unter all meinen Youtube Videos markiert. Somit kannst du dich genau wie ich ausstatten.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien: markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!