



SCHOKO-CUPCAKES MIT HIMBEER-FROSTING / **CHOCOLATE CUPCAKES WITH RASPBERRY FROSTING**

ca 20 Stück / **approx 20 cupcakes**

Muffinform / **muffin pan**

Zutaten Teig / alle zimmerwarm 350g Mehl 180g Zucker 50g Backkakao 20ml Buttermilch 150ml Sonnenblumenöl 150ml Sprudelwasser 1 Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker 5 Eier Salz 100g dunkle Schokotropfen	Ingredients Batter / all at room temp. 2 1/2 cups flour 1/2 cups sugar 1/4 cup cocoa powder 1/4 cup buttermilk 1 cup vegetable oil 1 cup sparkling water 1 1/2 tbsp baking powder 1 tsp vanilla extract 5 eggs salt 1/3 cup chocolate chips
Zutaten Frosting 250g streichzarte Butter, zimmerwarm 150g Puderzucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt 80g pürierte Himbeeren + Himbeeren zum Garnieren	Ingredients Frosting 1 1/2 cups butter, room temp. 1 cup powdered sugar pinch of salt 1 tsp vanilla extract 1/3 cup raspberry puree + raspberry for garnish

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. alle Zutaten außer Schokotropfen mischen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
3. die Schokotropfen nur noch unterheben und ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen auslegen
4. für circa 25 min backen
5. anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen
2. Puderzucker dazusieben, Salz, Püree und Vanilleextrakt hinzufügen und aufschlagen
3. in eine Spritztülle geben und die Cupcakes verzieren

Instructions Batter

1. heat oven to 375°F
2. mix all ingredients – except chocolate chips – until you see little bubbles on the surface of batter
3. fold in chocolate chips and fill batter into muffin pan
4. bake for approx 25 min
5. let cool off completely afterwards

Instructions Frosting

1. beat butter for 5 min until light and fluffy
2. sieve powdered sugar into the bowl, add salt, puree and vanilla extract and beat again
3. fill frosting into a piping bag or dessert decorator and frost cupcakes

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!