



SCHOKO-CUPCAKES MIT SCHOKOFROSTING 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

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter
150g Puderzucker
50g Backkakao
Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
optional: Milch (wenn du mehr Backkakao nutzen möchtest, damit dein Frosting dunkler wird, musst du mit etwas Milch dagegen arbeiten)

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 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 und Kakao dazusieben, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und aufschlagen
3. in eine Spritzfülle geben und die Cupcakes verzieren

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!