

## **SPEKULATIUS CUPCAKES**

ca 20 Stk

### **Zutaten**

**170g Butter, zimmerwarm**

**70ml Sonnenblumenöl**

**230g Zucker**

**3 große Eier**

**2 große Eigelb**

**1 TL Vanilleextrakt**

**2 ½ TL Backpulver**

**½ TL Salz**

**345g Mehl**

**240ml Buttermilch**

**½ Päckchen Spekulatiusgewürz**

**200g Spekulatius (back es selbst mit meinem palmölfreien Rezept)**

### **Zutaten Frosting**

**500g Butter**

**200g brauner Zucker**

**50g Puderzucker**

**70ml Schlagsahne**

**Prise Salz**

**1 TL Vanilleextrakt**

**1 TL Spekulatiusgewürz**

**+ noch mehr Kekse zum Garnieren**

### **Zubereitung Teig**

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig schlagen
2. während des Schlagens das Öl und Vanilleextrakt hinzugießen und dann nach und nach die Eier und Eigelbe
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen und im Wechsel während des Schlagens mit der Buttermilch zum Teig geben (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. am Ende die Kekse grob zerbröseln und mit einem Schaber nur noch unterheben
5. mit einem Eisportionierer den Teig in die Muffinförmchen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen

### **Zubereitung Frosting**

1. 250g der Butter, den braunen Zucker, die Schlagsahne, Vanilleextrakt und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze miteinander verschmelzen lassen, und dabei dauerhaft rühren
2. danach sofort von der Hitze nehmen und vollständig auskühlen lassen
3. die Masse in den Mixer geben und bei niedriger Stufe aufschlagen und nach und nach den Puderzucker und das Spekulatiusgewürz hinzufügen
4. anschließend noch einmal auf höchster Stufe aufschlagen und im Kühlschrank für eine Stunde auskühlen lassen
5. in der Zeit die übrigen 250g zimmerwarme Butter für 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen und die vollständig erkaltete braue Zuckermasse in drei Schritten während des Schlagens dazumischen bis eine homogene cremige Masse entstanden ist (das Frosting sofort verwenden und nicht mehr kalt stellen oder wenn es kalt stand, vor dem Frosten mindestens eine Stunde vorher rausholen)
6. die vollständig ausgekühlten Cupcakes mit dem Frosting verzieren und klein gehackte Kekse über das Frosting geben

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

