

ZIMT CUPCAKES MIT KAREMELL-WALNÜSSEN

ca 12 Cupcakes

Zutaten

2 Eier

75ml Öl

75ml Coca Cola

45g weißen Zucker

45g braunen Zucker

1 TL Vanilleextrakt

200g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Prise Salz

2 TL Zimt

1/2 TL Muskatnuss

150g gehackte Walnüsse

+ Honig und Wasser

Zutaten Frosting

250g Butter

150g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

3 TL Zimt

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. das Öl, Cola, Vanilleextrakt und Eier, und beide Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen
2. die trockenen Zutaten dazugeben
3. alles mischen bis keine Klumpen mehr vorhanden sind
4. die gehackten Walnüsse in eine erhitzte Pfanne geben und mit einem EL Honig und einem EL Wasser karamellisieren und die Nüsse mit einem Schaber unter den Teig heben
5. 12 Muffinförmchen mit einem Eisportionierer befüllen
6. bei 170 Grad Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen

Zubereitung Frosting

1. die Butter 5 min auf höchster Stufe ganz weiß und schaumig schlagen
2. den Puderzucker dazusieben
3. Vanilleextrakt, Salz und Zimt dazugeben
4. die Cupcakes mit Frosting verzieren
6. vor dem Servieren 45 min vorher aus der Kühlung holen, damit das Frosting schön cremig ist

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

