



ZITRONEN CUPCAKES

ca 12 Cupcakes

Muffinblech

Zutaten Teig

2 Eier

75ml Öl

75ml Sprite

90g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Prise Salz

Abrieb einer Zitrone

Zutaten Frosting

250g Butter

150g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

2 EL Zitronensaft

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. das Öl, Sprite, Vanilleextrakt und Eier, und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen
2. die trockenen Zutaten dazugeben
3. alles mischen bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und Abrieb unterheben
4. 12 Muffinförmchen befüllen
5. 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 Zitronensaft dazugeben
4. die Cupcakes mit Frosting und Abrieb verzieren
5. die Cupcakes vor dem Servieren 45 min vorher aus der Kühlung holen, damit das Frosting schön cremig ist

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!