



ZUTATEN

MUFFINS:

- 180g Mehl
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 180g Zucker
- 160g Butter
- 100g Schmand
- 100ml Champagner/Sekt
- 3 Eiweiß
- 1/2 Vanilleschote
- 12 Schokoladenpralinen mit Alkohol
(z.B. Edle Tropen in Nuss)

FROSTING:

- 500g Frischkäse
- 30g Zucker
- 70ml Champagner/Sekt
- 50g Butter

CHAMPAGNER CUPCAKES

REZEPT FÜR: 12 STÜCK
DAUER: 1 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Mehl, Natron, Backpulver und Salz vermischen und zur Seite stellen. In einer weiteren Schüssel Zucker mit weicher Butter, Schmand, Champagner/Sekt, Eiweiß und Markt der Vanilleschote zu einer flüssigen Masse verrühren. Mehlgemisch mit einem Schneebesen nur kurz (!) unter die flüssige Masse rühren
3. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden, 1 TL Teig in jede Mulde füllen, jeweils eine Praline in die Mitte setzen und mit dem restlichen Teig die Pralinen bedecken. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen
4. Während die Muffins backen kann das Frosting hergestellt werden. Hierfür Frischkäse mit Zucker kurz aufschlagen, den Champagner/Sekt unterrühren und kalt stellen
5. Sobald die Muffins abgekühlt sind, diese aus den Mulden lösen. Das Frosting kurz umrühren, Butter schmelzen und nach und nach unter das Frosting ziehen - so entsteht eine Art Buttercreme, die perfekt für Cupcakes geeignet ist. Das Frosting in eine Spritztüte mit Sterntüte füllen und auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Holzelementen oder Streuseln dekorieren

