Frühlingshafte Weincupcakes – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

Süßes und fruchtiges Cupcake-Rezept, das in Kooperation mit „Wundertörtchen“ entstanden ist.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
Ca. 45 Minuten	Leicht	6 Personen

Zutaten

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Cupcakeblech mit Förmchen füllen

Für den Teig

1. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen, zur Seite stellen

2. Zucker und Eier hell und schaumig schlagen, Sonnenblumenöl und Vanilleextrakt vermischen und unter die Ei-Zucker Mischung rühren

3. Mehlmischung zusammen mit der Buttermilch dazugeben und ebenfalls unterrühren, zum Schluss den Wein einrühren

4. Förmchen zu 3/4 mit Teig befüllen und 18-20 Minuten backen

Für den Teig

230 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1/4 TL	Natron
1/2 TL	Salz
130 g	Zucker
130 g	Mehl
2	Eier (Raumtemperatur)
60 g	Sonnenblumenöl
190 g	Buttermilch
1 TL	Vanilleextrakt
120 ml	Blanchet Jolie Blanc de Blancs / Jolie Rosé de France

Für die Creme

35 g	Mehl
160 g	Zucker
1/4 TL	Salz
250 ml	Milch
100 ml	Blanchet Jolie Blanc de Blancs / Jolie Rosé de France
250 g	Butter (Raumtemperatur)
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Creme

1. Mehl, Zucker, Salz, Milch und den Wein im Topf vermischen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen
2. Mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse dick wird, danach in Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken
3. Butter 5 Minuten hell und cremig aufschlagen, Pudding löffelweise unterrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind
4. Zuletzt noch Vanilleextrakt und Lebensmittelfarbe unterrühren
5. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen, zum Beispiel mit einer französischen Sterntülle
6. Nach Lust und Laune dekorieren und fertig sind die fruchtigen Wein-Cupcakes

Gelbe/Rosane
Lebensmittelfarbe

Macarons

Apfelscheiben

Goldene
Lebensmittelfarbe

Himbeeren

... und dazu Blanchet Jolie Rosé
de France Lieblich

Diese Website wurde mit toujou gebaut