



Frühlingshafte Weincupcakes – und dazu Jolie Rosé de France Lieblich

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

Zeitaufwand
Ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
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