



## 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 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

## 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
	Gelbe/Rosane Lebensmittelfarbe

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

Macarons

Apfelscheiben

Goldene  
Lebensmittelfarbe

Himbeeren

... und dazu Blanchet Jolie Rosé  
de France Lieblich

Diese Website wurde mit toujou gebaut