



## **Rotwein-Schokoladen-Cupcakes mit Orangen Frosting – und dazu Jolie Rouge de France**

**Zeitaufwand**  
Ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
einfach

**Personenanzahl**  
12 Personen

# Zutaten

# Zubereitung

## Für die Cupcakes

- 1 Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- 2 Mehl, Zucker, Mandelmehl, Stärke, Vanillezucker, Backkakao, Meersalz, Natron und Backpulver in einer Schüssel zusammen wiegen
- 3 Margarine, Marmelade, Wasser und Jolie Rouge de France zugeben und mit einem Handrührgerät gut verrühren
- 4 Schokoladendrops einrühren und auf die Cupcakes Förmchen aufteilen
- 5 Cupcakes ca. 20 Minuten bei mittlerer Schiene backen
- 6 Nach dem Backen ca. 1 h abkühlen lassen
- 7 Frosting anrühren ca. 20 Minuten bevor die Cupcakes abgekühlt sind

## Für das Frosting

- 1 Butter mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zusammen mit dem Puderzucker aufschlagen
- 2 Orange und Rosmarin waschen und trocknen
- 3 Orange abreiben und auspressen
- 4 Orangenabrieb und 2 EL Orangensaft nach und nach zum Frosting geben

## Für die Cupcakes

220 g	Mehl 405
80 g	Zucker
60 g	Mandelmehl
1 EL	Speiestärke
1 EL	Vanillezucker
2 EL	Backkakao
1 Prise	Meersalz
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
80 g	Margarine
100 g	Kirschmarmelade ohne Stückchen
80 ml	Sprudelwasser
80 ml	Blanchet Jolie Rouge de France
100 g	Zartbitter- Schokoladentropfen

## Für das Frosting

340 g	Butter
600 g	Puderzucker
1	Orange
2 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote

5

Mit Salz und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote abschmecken

6

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die abgekühlten Cupcakes damit garnieren und Rosmarinnadeln dekorieren

7

Anschließend mit einem Stück Orange servieren oder kalt stellen

... und dazu Blanchet Jolie  
Rouge de France Lieblich

Diese Website wurde mit toujou gebaut