

Champagner Besonders & Elegant



Zutaten

Für den Teig

225 g	Butter, weich
100 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Pr.	Salz
4 EL	Kokosflocken
3 EL	Champagner oder Sekt

Für den Teig (Helle Backmischung)

4 EL	Kokosflocken
3 EL	Champagner oder Sekt
3	Eier
80 g	Butter, weich
140 g	Milch

Für das Topping

500 g	Mascarpone
150 ml	Sahne
2 Pk	Vanillezucker
1 Pk	Sahnesteif
40 g	Zucker
2 EL	Champagner oder Sekt
1 TL	Zitronenabrieb

Für die Dekoration

Pipetten
Champagner oder Sekt
Goldenes Glitzerpulver
Goldene Zuckerstreusel

Los gehts ...

Backofen vorheizen (Umluft 180 °C). Muffinblech mit Förmchen auslegen.

Teig

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter heben.

Teig Backmischung

Backmischung nach Anleitung zubereiten.

Anschließend die Kokosflocken und den Champagner/Sekt unterrühren.

Den Teig zu Hälfte in die Muffin Förmchen geben. Die Cupcakes ohne CUCAP® 5 Minuten anbacken (da der Teig sehr flüssig ist). Anschließend den CUCAP® eindrücken. **Hinweis:** CUCAP® nicht bis ganz auf den Boden drücken. Auf der mittleren Schiene weitere 15 Minuten fertig backen. Nach dem Backen den CUCAP® herausziehen.

Topping

Während der Teig backt, Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit einem Handrührgerät steif schlagen.

Anschließend in einer separaten Schüssel die Mascarpone und Zucker mit einem Handrührgerät glatt rühren.

Zum Schluss Champagner/Sekt und Zitronenabrieb zur Mascarpone-masse hinzugeben. Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-masse heben. Im Kühlschrank für ca. 30-60 Minuten kalt stellen.

Das Topping aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Nachdem die Cupcakes ausgekühlt sind, das Topping erst in die Aussparung und anschließend auf den Cupcake spritzen.

Pipette

Champagner/Sekt und Glitzerpulver gut mischen und in die Pipette füllen.

Dekoration

Mit goldenem Glitzerpulver und Zuckerstreusel dekorieren. Die Pipette seitlich in das Topping und den Cupcake drücken.

Tipp

Ein Piccolo Flasche reicht!