



SILVESTER-CUPCAKES MIT PROSECCO

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier und die Vanillepaste unterrühren. Dann Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen. Nochmals einige Minuten auf höchster Stufe rühren.
- 3** Gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und für ca. 18-20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Vollständig auskühlen lassen.
- 4** Die Sahne mit 3 TL San Apart aufschlagen. Ebenso den Frischkäse mit 4 TL San Apart und dem Puderzucker verrühren. Auf 2 mal den Sekt hinzufügen, immer wieder unterrühren. Die Sahne unter den Frischkäse heben und das ganze für 10 Minuten kalt stellen.
- 5** In einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die Muffins verteilen. Wer möchte kann die Cupcakes nun dekorieren.

Zutaten:

12 Cupcakes

Muffins:

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste
- 2 Eier
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Milch

Topping:

- 200 g Sahne
- 7 TL San Apart
- 250 g Frischkäse
- 100ml Sekt
- 50g Puderzucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 18-20 min Backzeit

