

Henkell-Sekt-Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Orangen-Teig:**

1 Ei
100 g Zucker
100 g Butter, flüssig
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
200 g Orangenfilets
30 ml Orangensaft
200 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver
60 g Zartbitter-Kuvertüre gehackt

Zum Tränken:

40 ml Orangensaft
30 ml Henkell Trocken Sekt
1 EL Zucker

Sekt-Erdbeeren:

100 g Erdbeeren, klein
geschnitten
20 ml Henkell Trocken Sekt
1 EL Zucker
1 ½ Beutel Dr. Oetker
Rahmhalter

Sekt-Topping:

180 g Joghurt, nature
180 g Mascarpone
100 g Puderzucker, gesiebt
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
2 dl Rahm, steif geschlagen

Zum Unterrühren:

3 EL Erdbeeren, püriert
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau) (rot)
20 ml Henkell Trocken Sekt
20 ml Orangensaft

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix
(Zuckerperlen weiss)

1 Vorbereiten:

Muffinblech (à 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Orangen-Teig:

Ei mit Zucker, Butter und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Orangenfilets mit Orangensaft mit dem Stabmixer pürieren und unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Kuvertüre kurz einrühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

Die Form auf dem Rost in der Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Zum Tränken:

Die erkalteten Muffins mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. Orangensaft mit Sekt und Zucker verrühren und die Muffins damit tränken.

4 Sekt-Erdbeeren:

Für die Sekt-Erdbeeren die Zutaten verrühren und auf den Muffins verteilen.

5 Sekt-Topping und zum Unterrühren:

Für das Topping die Zutaten verrühren. Eine Hälfte der Crème mit Erdbeermark und Speisefarbe und die andere Hälfte mit Sekt und Orangensaft verrühren. Die Crèmes ca. 10 Min. kalt stellen.

6 Zum Dekorieren:

Die Crèmes in einen 2-Kammern-Spritzbeutel mit Sterntülle (14 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes mit Zuckerperlen dekorieren.