


Prosecco Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Für den Teig:**

100 g Butter oder Margarine, weich
150 g Zucker
2 Eier
100 g Magerquark
100 ml Prosecco
250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Für das Topping:

250 ml Prosecco
200 g Butter oder Margarine, weich
100 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
200 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen in eine Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Für den Teig:**

Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Magerquark hinzufügen und nochmals kräftig rühren. Nun den Teig nur noch langsam rühren und den Prosecco hineingeben. Das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und zum Teig sieben. Langsam zu einem glatten Teig verrühren.

Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmässig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben und die Muffins backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost komplett erkalten lassen.

3 Für das Topping:

Den Prosecco in einer Pfanne auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis er auf ca. 1 EL "Extrakt" eingekocht ist. Gut abkühlen lassen.

Nun Butter, Frischkäse kräftig aufschlagen und Puderzucker Schritt für Schritt hinzusieben bis eine weiche luftige Crème entstanden ist. Vorbereiteten "Prosecco-Extrakt" hineingeben und unterrühren.

Die Topping-Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Nach Belieben mit Zuckerdekor, Beeren oder anderem garnieren.