

## Champagne Cupcake

**Zutaten (Ca. 16 mittelgroße Cupcakes)**

### Cupcake

- ♥ 350 ml Champagner oder Prosecco
- ♥ 150 Gramm feinsten Zucker
- ♥ 50 Gramm zimmerwarme Butter
- ♥ 1 großes Ei auch zimmerwarm
- ♥ 150 Gramm Mehl (type 405)
- ♥ 1 ½ TL Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 80 ml Milch



### Frosting

- ♥ 120 Gramm zimmerwarme Butter
- ♥ 250 Gramm Puderzucker
- ♥ 1 EL Milch
- ♥ 3 EL eingekochter Champagner (von den 350 ml für die Cupcakes)
- ♥ Deko nach Wahl

### Zubereitung

Backofen auf **180°** Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Champagner mit 30 gr. Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dies ca. eine halbe Stunde auf 1/5 der Menge einkochen. (es bleiben ca. 70 Milliliter übrig)

In der Zwischenzeit Butter, Ei und restlichen Zucker zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl, Backpulver und Salz zu der Masse geben (Mehl sieben)

Ca. 3 Esslöffel eingekochten Champagner für das Frosting zur Seite stellen. Den Rest mit der Milch vermengen und alles in einem dünnen Strahl zum Teig gießen. Jetzt 5 Minuten rühren, bis der Teig schön luftig ist.

Den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen und ca. 13 Minuten backen.

Für das Frosting verrühren wir die Butter mit dem Puderzucker. Die Milch und den eingedickten Champagner in einem dünnen Strahl langsam zur Butter- Zucker Mischung geben, nun sollen wir das ganze schön verrühren (Vorsicht! Das Frosting darf nicht zu flüssig werden) Das Frosting geben wir in einen Spritzbeutel und verzieren die abgekühlten Cupcakes. Nach Lust und Laune: mit Herzen, Glitzerpulver und Co noch dekorieren.

**Gedanken:** Ich habe die Cupcakes für unser Silvester Party gebacken. Wenn du auch richtig süße Kuchen liebst wie ich dann sollst du unbedingt diese Cupcakes backen. Statt Champagner kannst du ruhig Prosecco verwenden, am liebsten, halbtrocken.