

## Henkell-Sekt-Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Orangen-Sandmasse:

1 Ei (Größe M)  
100 g Zucker  
100 g flüssige Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Orangenfilets  
30 ml Orangensaft  
200 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
60 g gehackte Zartbitter-  
Kuvertüre

#### Zum Tränken:

40 ml Orangensaft  
30 ml Sekt Henkell Trocken  
1 EL Zucker

#### Sekt-Erdbeeren:

100 g klein geschnittene  
Erdbeeren  
20 ml Sekt Henkell Trocken  
1 EL Zucker  
1 ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Sekt-Topping:

180 g Naturjoghurt  
180 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
200 ml geschlagenes  
Schlagobers

#### Zum Unterrühren:

3 EL pürierte Erdbeeren  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
20 ml Sekt Henkell Trocken  
20 ml Orangensaft

#### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

### 1 Orangen-Sandmasse:

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 die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

### 2 Zum Tränken:

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

### 3 Sekt-Erdbeeren:

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

**4** Sekt-Topping und zum Unterrühren:

Für das Topping die Zutaten verrühren. Eine Hälfte der Creme mit Erdbeermarmelade und Speisefarbe und die andere Hälfte mit Sekt und Orangensaft verrühren. Die Cremes ca. 10 Min. kalt stellen.

**5** Zum Dekorieren:

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