



ZUTATEN

(für etwa 12 Cupcakes)

220 g Mehl
130 g Zucker
170 g Butter
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
3 TL Vanilleextrakt
2 Eiweiß
1 Ei
80 g Saure Sahne
50 ml Sekt
30 ml Milch

400 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL Vanillezucker
220 g Butter (Zimmertemperatur)
3 TL Vanilleextrakt + 2 EL Sekt

6 kleine Karamellwaffeln
goldene Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Muffinform vorbereiten. Mehl, Zucker, Natron und Backpulver in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Ei, Eiweiß, Butter, Saure Sahne, Sekt und Milch zugeben und alles gut miteinander verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf die Muffinröhrchen verteilen, aber nur zu knapp 2/3 füllen. Die Böden der Cupcakes sollen am Ende eher flach bleiben und beim Backen nicht zu sehr aufgehen. Im Ofen werden diese dann etwa 17-20 Minuten gebacken. Verlasst euch auf die Stäbchenprobe, denn sie sollen nicht zu viel Farbe bekommen, sondern noch hell sein. Anschließend lasst ihr sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.

In der Zwischenzeit könnt ihr die Buttercreme vorbereiten, da diese auch ein wenig Abkühlzeit braucht. Das Puddingpulver in ein wenig Milch und Zucker anrühren und die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver einrühren und einen Pudding kochen. Diesen anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach Butter schaumig aufschlagen und den Pudding Löffel für Löffel unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Am Ende Sekt und Vanilleextrakt zugeben und kurz verrühren.

Zum Verzieren füllt ihr die Vanille-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Wenn die Buttercreme die richtige Temperatur hat und sich gut spritzen lässt, könnt ihr damit auf die Cupcake-Böden kreisförmig das Topping spritzen. Zum Schluss halbiert ihr die Karamellwaffeln und setzt jeweils eine Hälfte mittig auf einen der Vanille-Sekt-Cupcakes. Die goldenen Zuckerperlen darüber streuen und dann könnt ihr die Cupcakes servieren.