



## **Erdbeer- Sekt- Cupcakes**

### **Zutaten:**

Teig

150g zimmerwarme Butter

150g Zucker

3 Eier (größe M)

1 TL Vanilleextrakt

½ TL Backpulver

200g Mehl (Typ 405)

3 EL Milch

Für den Sektsirup(optional)

70ml Sekt

3-4 EL Zucker

Für die Buttercreme

250g Butter

350g Puderzucker

2TL Sektsirup oder Holunderblütensirup

Zur Dekoration

12TL Sektsirup

24 kleine Erdbeeren

12 Papierförmchen

### **Zubereitung:**

Butter und Zucker werden in einer Schüssel schaumig geschlagen. Danach werden die Eier und das Vanilleextrakt dazugegeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und löffelweise unterrühren. Die Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig mixen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze (150 Grad Umluft) vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Cupcake- Papierförmchen auskleiden. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Die Cupcakes ca. 25 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun sind und bei leichtem Druck zurückspringen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den Sirup, Sekt und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Buttercreme, Butter und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anschließend nach Belieben 2 TL Sektsirup oder Holunderblütensirup hinzugeben und unterschlagen.

Nach dem Abkühlen der Cupcakes die Oberseiten dünn abschneiden, sodass eine gerade Oberfläche entsteht. Die abgeschnittenen Deckel aufheben.  
Mit einem kleinen Messer eine Vertiefung in die Cupcakes schneiden.

Nach Belieben 1 TL Sirup in die Vertiefung und deren Seitenränder träufeln und eine kleine Erdbeere in die Vertiefung stecken.

Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Oberseite der Cupcakes überziehen. Den abgeschnittenen Deckel daraufsetzen und mit Creme und Erdbeeren dekorieren.

**Zubereitungszeit ca. 60 Minuten**