



Cremant - Cupcakes

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Nusskerne	100 MI Cremant
350 g Mehl, etwas Zimt	80 ml Öl
1 Päckchen Backpulver	2 Eier
1 Prise Salz, 80 g Zucker	250 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange	10 EL Champagner
150 ml Buttermilch	Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Nusskerne hacken, in einer Pfanne goldbraun rösten.

Herausnehmen.

Mehl, Backpulver, Salz, 50 g Zucker und geriebene Orangenschale in einer Schüssel vermischen.

Eier, Cremant und Buttermilch verquirlen.

Eiermischung und Öl zur Mehlmischung geben, mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz zu einem glatten Teig verrühren.

geröstete Nüsse untermischen.

Den Teig in Ofenfesten Tassen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 ° ca. 25 Minuten backen.

Puderzucker mit Cremant zu einem glatten, dicken Guss verrühren

Mit einem Esslöffel Guss auf den Cupcakes verteilen.