

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 9-13 Uhr.

## Cremant - Cupcakes

|                                                  |                            |
|--------------------------------------------------|----------------------------|
| Zutaten für 4 Personen:                          |                            |
| 150 g Nusskerne                                  | 250 ml Buttermilch         |
| 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<br>unbehandelten Orange | 10 EL Cremant              |
|                                                  | 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 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.