

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 10-14 Uhr.

## Champagner - Cupcakes

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Nusskerne	100 ml Champagner
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, Champagner 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 Champagner zu einem glatten, dicken Guss verrühren

Mit einem Esslöffel Guss auf den Cupcakes verteilen.