Silvester-Dessert Sekt-Orangen-Cupcakes mit Butter

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Als Erstes vermengen wir Mehl zusammen mit Zucker, Backpulver und Salz. Dazu geben wir Champagner, Pflanzenöl, Eier und etwas Abrieb einer Orangenschale. Nach kräftigem Rühren füllen wir den Teig in Muffinförmchen und schieben das Blech für 20 Minuten bei 180 °C in den Backofen.
2. Anschließend verquirlen wir für die leckere Creme Butter, Puderzucker, Vanille-Aroma, Salz, Abrieb einer Orangenschale und Champagner. Diese spritzen wir dann mit einem Spritzbeutel auf die fertig gebackenen Cupcakes.
3. Zur Verzierung streuen wir etwas braunen Zucker auf die Creme und legen ein Orangenstück darauf.

Zutaten

Für den Cupcake-Teig:

- 320g Mehl
- 400g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 250 ml Champagner
- 80 ml Pflanzenöl
- 3 Eier
- 1 TL Orangenschale

Für die Creme:

- 250g GOLDSTEIG Butter
- 420g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- Salz
- 1 TL Orangenschale
- 50 ml Champagner

Für die Verzierung:

- Orange
- brauner Zucker