

**ÜBRIGER  
GLÜHWEIN?**

**CUPCAKES?**

# CUPCAKES!

Für 16 Cupcakes | aktive Zeit 40' | Gesamtzeit 60'

## Cake

3	Eier
350g	Mehl
370g	Zucker
60g	Kakaopulver
1Tl	Backpulver
100g	Schokoladenstücke
2.5dl	Glühwein
2.5dl	Buttermilch
220ml	Sonnenblumenöl

## TOPPING

125g	Butter
250g	Puderzucker
3-5EL	Glühwein

## So wird's gemacht

Eier, Zucker, Buttermilch, Sonnenblumenöl und Glühwein in einer Schüssel vermengen.

Mehl, Kakao Pulver und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.

Die Hälfte der Mehlmischung zur flüssigen Eier-Zucker Mischung begeben und gut verrühren.

Den Rest der Mehl Mischung begeben und nochmals gut vermischen.

Zum Schluss die Schokoladenstücke begeben und in Muffin Förmchen giessen. Anschliessend bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 25 min backen, danach abkühlen lassen.



Die Butter muss Raumtemperatur haben. Anschliessend die Butter mit dem Mixer gut aufschlagen, bis die Masse weisslich ist. Danach abwechslungsweise den Puderzucker und den Glühwein zur Mischung hinzufügen. So lange mixen, biss der Butter sich ganz mit dem Puderzucker und dem Glühwein vermischt hat.

Abschliessend das Topping auf die ausgekühlten Cupcakes geben.

Follow us for more  
[@gluehweinwerk.ch](https://www.instagram.com/gluehweinwerk.ch)

