



## ROSÉ SEKT CUPCAKES MIT GRANATAPFEL FROSTING ca 20 Stück

### Zutaten Teig

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Piccolo Rosé Sekt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Prise Salz

1 Tasse Öl

4 Eier

Lebensmittelfarbe in Pink

### Zutaten Sirup

1/2 Granatapfel

1 EL Zucker

### Zutaten Frosting

325 g Puderzucker

125 g Butter 1

TL Vanille Extrakt

225 g Frischkäse

Granatapfelsirup

Prise Salz

Rosa Marshmallows

Deko Augen

### Zubereitung Teig

1. alle Zutaten gut mixen und in Muffinförmchen verteilen
2. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 25 min backen

### Zubereitung Sirup

1. die Granatapfelkerne schreddern und durch einen Sieb geben um den Saft aufzufangen
2. diesen mit einem EL Zucker in einer Pfanne einreduzieren
3. vollständig auskühlen lassen

### Zubereitung Frosting

1. die Butter auf der höchsten Stufe für 5 min schaumig schlagen
2. nun den Frischkäse (diesen kannst du vorher in einem Küchentuch abtropfen lassen um noch mehr Flüssigkeit zu entnehmen) hinzufügen
3. Puderzucker dazusieben, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen
4. jetzt den Sirup

verziere deine Cupcakes mit rose Marshmellow Hälften und zwei Augen damit die Cupcakes aussehen wie Glücksschweine

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!