

# Confetti Cupcakes

## Ingrediënten voor 24 mini cupcakes:

50 ml Barefoot Pink Moscato Bubbly  
50 ml melk  
190 gram bloem  
1 theelepel bakpoeder  
½ theelepel zout  
200 gram kristalsuiker  
113 gram boter  
2 grote eieren

## Voor het glazuur:

2 eetlepels Barefoot Pink Moscato Bubbly  
250 gram mascarpone  
500 gram poedersuiker  
1 theelepel vanille extract  
Geschaafde chocolade en zilveren  
suikerbolletjes



## Recept:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Mix bloem, zout en bakpoeder droog door elkaar in een kom en zet apart.

Neem een grote kom en meng met een mixer op de middelste stand suiker en boter ongeveer twee minuten tot het luchtig is. Voeg dan de eieren, melk en de Pink Moscato Bubbly toe totdat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Voeg dan de droge ingrediënten toe.

Verdeel het beslag gelijkmatig over een cupcakevorm voor 24 mini cupcakes. Bak de cupcakes 15 minuten. Steek ter controle een houten prikker in de cupcakes, als deze er droog uitkomt, zijn de cupcakes gaar. Laat ze dan vijf minuten in de vorm afkoelen en haal de cupcakes eruit om ze verder af te laten koelen op een rooster.

Mix terwijl de cupcakes koud worden de mascarpone en de Pink Moscato Bubbly totdat het een glad mengsel is. Mix beetje bij beetje de poedersuiker en het vanille extract erdoor.

Glazuur de cupcakes met het mascarponemengsel en versier ze daarna met de geschaafde chocolade en de zilveren suikerballetjes.