

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

*Weihnachts-Cocktail mit Grapefruit, Vodka,  
Prosecco und Sternanis dazu Räucherlachs-  
Cupcakes mit Honig-Senf-Creme*

**250 g Mehl**

**½ Pack Backpulver**

**Salz**

**4 Eier**

**50 g und 100 g Creme fraîche**

**3 EL Honig**

**200 g Räucherlachs**

**4 EL flüssige Butter**

**½ Bund Dill**

**2 EL Senf**

Räucherlachs mal anders in Cupcake. Drink mit Xmas Aromen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, 100g Creme fraiche, Honig gut verrühren, zur Mehlmischung dazu geben, 2/3 des Lachs in Würfel schneiden und untermengen. In gebutterte Muffinform verteilen, bei 180 Grad ca. 25 Min. backen.

Auskühlen lassen.

2/3 des Dills hacken mit Honig und Senf mischen, 50g Creme fraiche würzen, Dill Creme darunter rühren. Auf die Cupcakes verteilen, restlichen Lachs und Dillzweige darauf geben.

**1 Pink Grapefruit**

**2 Limetten**

**4 EL brauner Zucker**

**50 cl Vodka**

**2 dl Prosecco**

Grapefruit und Limette heiss abspülen. Limette in Würfel schneiden, in Gläser verteilen. Von der Grapefruit die Schale dünn abschälen, Saft in Gläser pressen. Zucker dazu geben und gut zerstoßen. Mit Vodka und zerstoßenem Eis auf 2/3 auffüllen, Grapefruit Schale darauf geben und mit Prosecco auffüllen.