

# Babyparty-Cupcakes

9 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

9 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

175 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Mandeln, gemahlen  
125 g brauner Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
125 g Butter oder Margarine, weich  
2 Eier  
3 EL Milch  
50 g Mini-Smarties®

### Topping:

150 g Butter, weich  
75 g Puderzucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
weiss  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)  
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften  
Glamour  
Dr. Oetker Marzipan Rüebl  
Mini-Smarties®

## 1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen ins Muffinblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmässig in die Förmchen verteilen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 28 Min. backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 28 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Topping:**

Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker und Aroma unterrühren. Die Muffins gleichmässig damit bestreichen.

**4 Dekoration:**

Nach Belieben verschiedene Dekorationen vorbereiten.

**Kleine Schühchen:**

Für ein Schuhpärchen rechnet man etwa 45 g Fondant weiss. Einen kleinen Teil für die Schnürsenkel abnehmen, beliebig einfärben und Schnürsenkel formen. Übrigen Fondant dritteln. Ein Drittel zu einem Rechteck etwa 11 x 2 cm ausrollen und halbieren (5,5 x 2 cm). Die beiden Fondantstücke zu etwa 3 cm langen Ovalen formen. Um je ein Oval ein Rechteck legen und etwas andrücken. Die Schnürsenkel anlegen.

**Storch:**

Aus ausgerolltem und beliebig eingefärbtem oder weissem Fondant runde Aufleger für die Cupcakes ausstechen und auflegen. Für Storchköpfe Fondantkugeln formen. Kleine Fondantstücke etwas länglich als Storchenhals formen und beides auf den Cupcake auflegen, ggf. mit etwas Zucker-Garnierschrift aufkleben. Eine weitere Fondantkugel so einschneiden, dass an einem Ende 2 Spitzen entstehen und sie an einem Ende noch zusammenhält. Ein Marzipan Rüeblli an der spitzen Seite mit den beiden Fondantspitzen verschlingen und als Schnabel und Tragesack an den Storchkopf setzen und ggf. mit Zucker-Garnierschrift ankleben und beliebig verzieren.

**Luftballons:**

Aus ausgerolltem und beliebig eingefärbtem oder weissem Fondant runde Aufleger für die Cupcakes ausstechen und auflegen. Mini-Smarties® mit Zucker-Garnierschrift als Luftballons daraufkleben und die Schnüre aufmalen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Als Geschenk für die Babyparty-Gäste kannst du die trockenen Zutaten der Cupcakes in eine Glasflasche (Inhalt 0,5 l) schichten. Als Abschluss kannst du einen Babyschnuller daraufsetzen. Mit farbig passenden Schleifen dekorieren und das Rezept daranhängen, fertig!
- Die Fondant-Dekoration können schon einige Tage im Voraus zubereitet werden.