

Blumenstrauss Cupcakes

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
bunt
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Eine Muffinsform mit 12 Muffins-Papierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Den Teig nach Packungsanleitung zubereiten und in die vorbereitete Muffinsform verteilen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: unterste Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Garnieren:

Den weissen Fondant gut weich kneten, halbieren und 2-3 mm dick auswallen. Vorsichtig von der Unterlage lösen und mit Hilfe eines runden Ausstechers oder einem Glas in der passenden Grösse Kreise ausstechen und die Muffins damit belegen. Evtl. leicht andrücken. Den roten Fondant ebenfalls ca. 2-3 mm dick auswallen und mit einem Blumenausstecher vier Blumen ausstechen. Mit etwas Dekorschrift aus der Tube auf den Muffins befestigen. In der Mitte je eine Perle aufkleben. Aus dem grünen Fondant Stiele formen und mit der Dekorschrift garnieren.