

# Einhorn Cupcakes mit Mascarpone Topping

etwa 12 Stücke

 aufwändig●  bis zu 90 Min.

## 1 Für die Hörner und Öhrchen:

Die Hörner und die Ohren sollten mindestens einen Tag im Voraus hergestellt werden!

Den weissen Fondant mit dem Epifin vermischen, weichkneten und 4 Stück Fondant, etwa in der Grösse eines Pingpongballs, für die Ohren zur Seite legen. Den restlichen Teil, für die Hörner, mit etwas gelber Lebensmittelfarbe einfärben und zu einer langen, dünnen Rolle formen. Die Fondanrolle in 24 gleich lange Stücke schneiden und zu je einem Ende hin etwas dünner auslaufen lassen. Nun jeweils zwei Rollen, mit den dickeren Enden beginnend, wie eine Kordel ineinander drehen. Die dünnen Enden bilden die Spitze des Horns. Vorsichtig auf ein Holzstäbchen aufspiesen und trocknen lassen.

## Zutaten:

### Für die Hörner und Öhrchen:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

### Für den Teig:

4 Stk. Eier  
200 g Butter oder Margarine, weich  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Mehl  
Dr. Oetker Backpulver

### Für das Mascarpone-Topping:

320 g Puderzucker  
50 g Butter, weich  
125 g Mascarpone  
Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

Für die Ohren eine der vier zur Seite gelegten Kugeln mit violetter und eine mit wenig roter Lebensmittelfarbe einfärben. Dann die beiden weissen Fondant-Kugel zusammenkneten, auswallen und mit einem scharfen Messer oder einem Ausstecher für Blüten 24 tropfenförmige Stücke ausschneiden. Danach den selben Vorgang, aber mit einem etwas kleineren Ausstecher, mit der violetten und der rosa farbigen Fondant-Kugel wiederholen und je 12 Stücke ausschneiden. Jeweils eines der farbigen Stücke, auf der unteren Kante mit dem weissen Stück bündig, auf das weisse Stück legen, unten zusammenfalten und trocknen lassen. Denselben Vorgang wiederholen, bis schliesslich 24 Ohren und 12 Hörner vorhanden sind.

**Mindestens einen Tag lang trocknen lassen.**

## 2 Vorbereiten des Backvorgangs:

Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

## 3 Für den Teig:

Die Eier mit dem Mixer schaumig schlagen und zur Seite stellen. In einer separaten Schüssel Margarine oder Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eimasse beifügen und weiterrühren, bis alles geschmeidig wird. Mehl und Backpulver mischen und in die Masse sieben. Kurz vermengen bis ein glatter Teig entsteht.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 4 Für das Mascarpone Topping:

Puderzucker, weiche Butter, Vanille-Aroma und Mascarpone mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Schüssel zuerst bei niedriger, danach bei hoher Geschwindigkeit zu einer homogenen Masse mischen.

Die Mascarpone Crème in drei gleich grosse Portionen aufteilen und jeweils mit etwas roter, gelber und violetter Lebensmittelfarbe einfärben.



Auf einem ca. 30cm langen Stück Frischhaltefolie, quer je einen Streifen der verschiedenfarbigen Mascarpone Crèmen nebeneinander aufstreichen.

Die Mascarpone Crèmen auf der Frischhaltefolie längs zu einer Rolle zusammenrollen. Ein Ende verschliessen.

Die Rolle, mit dem offenen Ende nach unten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Nach Belieben grosse Häubchen oder mehrere kleine Häubchen auf die Muffins spritzen. Kühl stellen.

### **5** Dekoration:

Die Cupcakes ca. 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Buttercrème wieder geschmeidig wird. Die Hörner und die Ohren in die Buttercrème stecken und servieren.

