

# Flower-Power Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins

125 g Butter, weich

2 Eier

1 dl Milch

### Dekoration:

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

(rosa)

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-

Garnierschriften Glamour (weiss)

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

(weisse Perlen)

1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

## 1 Vorbereiten:

Ein Muffinblech mit Muffin-Förmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Die Muffins Mischung gemäss Packungsanleitung zubereiten und den Teig mithilfe von 2 Esslöffeln gleichmässig in die Muffins-Förmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

## 3 Dekorieren:

Den Dekor Fondant gut weich kneten, Rosa einfärben 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 und leicht andrücken.



In der Mitte der Muffins ein Loch einstechen. Mit der Zuckerschrift von der Mitte ausgehend feine Linien ziehen und den Abschluss jeweils mit einer kleinen Perle belegen. Etwas Zuckerschrift in die Löcher geben und jeweils eine essbare Dekorblume hineinsetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der Backmischung kann auch ein [klassisches Muffin-Rezept](#) verwendet werden.
- Um eine absolut glatte Oberfläche zu erhalten, können die Muffins vor dem Dekorieren auch mit etwas Dr. Oetker Kuchenglasur glasiert werden. Danach gut auskühlen lassen und mit der Deko weiterfahren.

