

Glutenfreie Wintertier Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Muffins:

1 Backm. Backmischung Muffins
glutenfrei
2 Eier
1 dl Milch
125 g Butter

Für die Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant blau
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
schwarz
Dr. Oetker Dekor Fondant rot
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Die Muffinsförmchen in eine Muffinsform geben und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Für die Muffins:

Backmischung für glutenfreie Muffins in eine Rührschüssel geben. Eier, Milch und Butter unterheben und dann mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem homogenen Teig mischen. Die beiliegenden Schokostückchen unterheben.

Den Muffins-Teig in die vorbereiteten Förmchen geben und im vorgeheizten Backofen backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Dekoration:

Für die Eisbären:

Weissen Dekor-Fondant mit Hilfe von Epifin auswallen und mit einem Glas oder einem runden Ausstecher die einen grossen Kreis ausstechen, der den ganzen

Muffin bedeckt. Vier kleine weitere Kreise ausstechen. Mit schwarzem Dekor-Fondant zwei kleine Kügelchen (als Augen) rollen und ein etwas grösseres als Nase. Zwei der weissen Kreise in der Mitte des Muffins mit Hilfe von Zuckerschrift, als Schnauze, anbringen. Aus den zwei übrigen Kügelchen formen und diese jeweils oben links und rechts mit dem kleinen Finger unten andrücken, sodass sie einerseits halten und andererseits auch gleich der Eindruck für das Ohrchen entsteht. Nun die grössere schwarze Kugel in der Mitte als Nase aufkleben und recht und links darüber die Augen. Mit weisser Zuckerschrift die Pupillen aufmalen.

Für die Pinguine:

Schwarzen Dekor-Fondant mit Hilfe einer Haushaltsfolie auswallen und mit einem Glas oder einem runden Ausstecher die einen grossen Kreis ausstechen, der den ganzen Muffin bedeckt. Diesen auf den Muffin legen. Weissen Dekor-Fondant auswallen und mit einem grossen Herzausstecher das Gesichtchen ausstechen und mittig auf den Muffin auflegen - zuunterst wird die Spitze übrig sein. Diese abschneiden. Aus dem schwarzen, bereits ausgewallten Dekor-Fondant, wieder einen Kreis ausstechen und daraus jeweils 2 Flügel ausstechen. Diese auf der Seite des Pinguin-Gesichts anbringen. Mit wenig schwarzem Dekor-Fondant zwei kleine Kugeln formen und diese als Augen auf dem Gesicht anbringen. Mit weisser Zuckerdekorschrift die Pupillen aufmalen. Mit rotem Dekor-Fondant eine Rüebliförmige Nase formen und in der Mitte des Gesichts anbringen. Ebenfalls mit rotem Fondant zwei längliche Füsschen (einfach eine kleine Rolle formen und diese flach drücken) formen und diese unter dem Gesicht andrücken.

Für die Wale

Drei Aprikosengrosse Stücke blauen Dekor-Fondant mit einer unterschiedlichen Menge weissem Dekor-Fondant mischen um drei verschiedene Türkis-Töne zu erhalten. Diese dann beide mit Hilfe von Klarsichtfolie auswallen und vom hellsten einen grossen Kreis, der den ganzen Muffin überdeckt ausstechen und diesen direkt auf den Muffin geben. Dann mit einem kleineren runden Ausstecher aus den beiden anderen Türkis-Tönen zwei Kreise ausstechen und halbieren. Dann diese zwei unterschiedlich gefärbten Halbkreise aneinander andrücken, sodass ein Kreis mit zwei verschiedenen Farben entsteht. Diesen dann so auf den Muffin legen, dass der dunklere Halbkreis oben ist und der hellere unten direkt am Rand des Muffins aufliegt. Beim helleren mit einem Messer senkrechte Eindrücke machen, und so die "Barten" des Wals kreieren. Mit schwarzem Dekor-Fondant zwei kleine Kugeln für die Augen formen. Nun vom dunkelsten Türkis-Ton eine kleine Wurst von ca. 1 cm Durchmesser und 4 cm Länge formen. Bis in die Hälfte der Länge nach einschneiden und an den Spitzen etwas flach drücken und auf beide Seiten neigen. Dann mit einem Zahnstocher auf der oberen Seite des Kopfes als Flosse befestigen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins eignen sich sehr gut als Geburtstagszünli, aber auch für die Geburtstagsparty. Möchtest du für das Fest einen kleinen Kuchen machen, nimmst du anstelle von 6 Muffin-Förmchen eine Springform von 18cm Durchmesser. Du lässt den Kuchen dann ca. 30 - 35 Minuten (Stäbchenprobe) im Ofen und dekorierst dann mit dem Dekor-Fondant einfach ein grosses Tier nach Wahl damit.