

Pink Flamingo-Cupcakes

12 Stücke



aufwändig

● ● bis zu 90 Min.

**Zutaten:****Vorbereiten:**

etwa 250 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
Rosa

Teig:

4 Eier
200 g Butter oder Margarine, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
etwa 50 g Heidelbeeren gewaschen und getrocknet

Garnitur:

Aprikosenkonfitüre
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Vorbereiten:

Die Köpfchen und Flügel sollten mindestens einen Tag im Voraus hergestellt werden!

Zwei mal 100 g Dekor Fondant jeweils unterschiedlich intensiv pink einfärben. Von jedem Fondantstück etwa zwei Drittel abschneiden und gut verpackt zur Seite legen. Den rosafarbenen Fondant mit etwas Puderzucker vermischen, weichkneten und zu einer langen, dünnen Rolle formen. Ein Stück Fondant für die Flügel zur Seite legen. Die Fondanrolle in 3 gleichlange Stücke schneiden und zu einem Hals und Köpfchen biegen. Vorsichtig auf einen halbierten Zahnstocher aufspießen und trocknen lassen. Den Fondant für die Flügel auswallen und mit einem scharfen Messer oder einem Ausstecher für Blüten längliche, tropfenförmige Stücke ausschneiden. Diese auch gut trocknen lassen. Denselben kompletten Vorgang mit der anderen Farbe wiederholen, sodass schlussendlich 12 Hälse und 24 Flügel vorhanden sind. Nun aus etwas weissem Fondant kleine Schnäbel formen und mit Zucker-Garnierschrift vorne an die Hälse kleben. Danach die Struktur der Schnäbel und die Augen aufmalen. Alles sehr gut trocknen lassen.

2 Vorbereiten für die Cupcakes:

Muffinform mit 12 Papierbackförmchen auslegen.



Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

3 Teig:

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.

Nun die Heidelbeeren unterrühren und in die Förmchen füllen.

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

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

Die erkalteten Küchlein mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur die restlichen Fondantstücke auswallen und passende Kreise ausstechen. Die Küchlein damit belegen und glattstreichen. Nun bei jedem Küchlein an der Seite je zwei Schlitze einschneiden und die vorbereiteten Flügel hineinstecken. Kurz vor dem Verzehr die Köpfchen in die Cupcakes stecken und servieren. Falls die Köpfchen zu schwer sind, können sie einfach auf den Küchlein aufgestützt oder abgelegt werden.

Wichtig! Nicht vergessen, die Zahnstocher zu entfernen oder darauf hinzuweisen!

