

# Tutu Cupcakes

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Herz-Ausstecher:

### 12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes

Basismischung Nature

100 g Butter, weich

2 Eier

1 dl Milch

### Topping:

100 g Butter, weich

300 g Puderzucker

4 EL Milch

1 TL Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-

Aroma

### Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Rollfondant weiss

1 Pck. Dr. Oetker

Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,

Rot, Blau) (rot)

Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heissluft etwa 160 °C**

## 2 Garnitur:

Rollfondant gut weich kneten, mit roter Speisefarbe rosa anfärben und auf ca. 2 mm ausrollen. Dann mit einem Herzausstecher 12 Herzen ausstechen. Die Spitzen der Herzen gerade abschneiden und die Rundungen ein wenig nach hinten biegen, damit eine Korsage entsteht. Mit Perlen ausgarnieren.

**Einige Stunden** trocknen lassen.

### ③ Teig:

Die Cupcakes-Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten.  
Mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heissluft etwa 170 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

### ④ Topping:

Für das Topping alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und die Buttermasse mit der roten Speisefarbe rosa einfärben. Alles in einen Dressiersack mit einer Sterntülle füllen und ein Röckchen auf die Muffins spritzen. Kurz vor dem Servieren die Korsagen in die Röcke stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Korsagen am Vortag zubereiten.