

## Einhorn-Cupcakes

12 Stück



aufwändig

● ● bis zu 90 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

300 g weißer Rollfondant  
Speisestärke  
12 Zahnstocher  
flüssiges Eiklar  
Glitzerpulver

#### Sandmasse:

200 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

#### Erdbeer-Creme:

300 g pürierte Erdbeeren  
Zitronensaft  
250 g weiche Butter  
80 g Puderzucker

### 1 Zum Vorbereiten:

Den weißen Fondant mit Speisestärke verkneten und etwas davon für die Ohren zur Seite geben. Den übrigen Fondant zu einer langen Rolle formen und in 12 gleich lange Stücke schneiden. Die Rollen zu je einem Ende hin etwas dünner auslaufen lassen. Je zwei Rollen mit dem dickeren Ende beginnend, wie eine Kordel aufdrehen. Die dünnen Enden bilden die Spitze der Hörner. Die Hörner auf Zahnstocher aufspießen.

- 2 Für die Ohren den Fondant ausrollen. Mit einem scharfen Messer 24 tropfenförmige Stücke ausschneiden und unten zusammenfalten. Hörner und Ohren beliebig mit Eiklar bestreichen und Glitzer abpudern. Über Nacht trocknen lassen.

### 3 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Streudekor nach Wahl unterrühren.

- 4 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.



Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 5 Von den erkalteten Muffins einen Deckel abschneiden, mit Streudekor Konfetti füllen und die Deckel wieder aufsetzen.

### 6 Erdbeer-Creme:

Erdbeerpüree mit Zitronensaft verrühren und auf 1/3 der Menge einkochen lassen. Das reduzierte Erdbeerpüree erkalten lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren, bis die Masse weiß ist. Den Puderzucker darübersieben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe so lange aufschlagen, bis der Puderzucker sich mit der Butter verbunden hat. Das erkaltete Erdbeerpüree unterrühren und nochmals kurz aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Häubchen auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes kalt stellen.

- 7 Die Cupcakes ca. 1/2 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Hörner und Ohren hinein stecken.

