

High Heels-Cupcakes

24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins
1/8 l Speiseöl
100 ml Milch
2 Eier (Größe M)
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

Zum Glasieren:

200 g Butterkekse (1 Pkg.)
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)
1 Pck. gefüllte Keksstangen (z.B. Amicelli®)

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Rollfondant weiß
Dr. Oetker Feine Dekor Rosen
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Muffins:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokostückchen kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinsform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Von den erkalteten Muffins ein halbkreisförmiges Stück für die Befestigung der Sohle herausschneiden. Die Butterkekse für die Sohlen in längliche Dreiecke schneiden. Die Keksstangen für die Absätze auf die gewünschte Höhe schneiden und auf einer Seite etwas schrägen.



- 4 Die Muffins in Glasur tauchen, die Butterkekse als Sohlen an den Muffins befestigen und mit Glasur bestreichen. Den schrägen Teil der Keksstangen in Glasur tunken und an der Sohle befestigen. Die Glasur anziehen lassen.

Die Sohlen mit Rollfondant auslegen. Die High Heels-Cupcakes mit Streudekor und Dekor Rosen dekorieren.

