

# High Heels-Cupcakes

24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Muffins  
1/8 l Speiseöl  
1/8 l Milch  
1 Ei (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:

weißer Rollfondant  
Marzipanrosen  
Dr. Oetker Streudekor Rosa Mix

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokostückchen kurz unterrühren. 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: ca. 15 Minuten**

## 2 Zum Dekorieren:

Von den erkalteten Muffins ein halbkreisförmiges Stück für die Befestigung der Sohle ausschneiden. 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.

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 Marzipanrosen dekorieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33