

# Meerjungfrauen-Cupcakes

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten und Verziern:

1 Pkg. Dr. Oetker Meerjungfrau Dekorier-Set

### All-in-Sandmasse:

200 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Extrakt  
1 Prise Salz  
150 g weiche Butter  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Milch

### Topping:

250 g weiche Butter  
350 g gesiebter Staubzucker  
150 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®) (z. B. Philadelphia)  
1 Prise Salz

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Fondant am Vortag mit Lebensmittelfarbe petrol einfärben und dünn zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. 4 Flossen mithilfe der Schablone auf der Packungsinnenseite ausschneiden und mit einem Pinsel etwas Gold Gloss auftragen. Die Flossen über Nacht trocknen lassen.

## 2 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

③ Topping:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Staubzucker nach und nach dazugeben und ca. 3 Min.iterrühren. Frischkäse und Salz unterrühren. Das Topping halbieren und jeweils mit Lebensmittelfarben Petrol und Lila einfärben.

- ④ Einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) zunächst mit Gold Gloss aussprenkeln und dann mit 2/3 der lilafarbenen Creme füllen. Auf 4 Muffins kleine Cremetupfer aufspritzen. 2/3 der petrolfarbenen Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) wellenförmig auf 4 weiteren Cupakes verteilen. Die übrigen Toppings in je einen kleinen Einwegspritzebeutel füllen und nebeneinander in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) geben. Das zweifarbige Topping gleichmäßig auf die übrigen 4 Muffins aufspritzen. Die Cupcakes beliebig mit dem vorbereiteten Flossen und den Streudekoren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins können bereits am Vortag gebacken werden und sind auf Vorrat zum Tiefkühlen geeignet.