

Pink Flamingo-Cupcakes

12 Stück



aufwändig

up to 90 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

etwa 300 g Dr. Oetker Rollfondant weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Speisestärke
6 Zahnstocher

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
200 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
etwa 50 g Heidelbeeren

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Rollfondant weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Zum Vorbereiten:

Vom Rollfondant 2/3 abschneiden und mit Speisefarbe rosa und pink einfärben. Den übrigen Rollfondant weiß lassen.

2 Den rosafarbenen Fondant mit Speisestärke verkneten und zu einer dünnen Rolle formen. Ein Stück für die Flügel zur Seite legen. Die übrige Fondanrolle in 3 gleich lange Stücke schneiden und zu Hals und Köpfchen biegen. Mit einem halbierten Zahnstocher vorsichtig aufspießen und trocknen lassen.

3 Den Fondant für die Flügel ausrollen, mit einem scharfen Messer tropfenförmige Stücke ausschneiden und trocknen lassen.

4 Den Vorgang mit dem pinken Fondant wiederholen, so dass insgesamt 12 Häuse und 24 Flügel fertig sind.

5 Aus dem weißen Fondant kleine Schnäbel formen und mit Zuckerschrift an die Häuse kleben. Schnäbel und Augen aufmalen und das Ganze trocknen lassen.



6 Sandmasse:

Eier mit Butter, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Heidelbeeren mit dem Kochlöffel unterheben.

7 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform geben.

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

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heissluft 180 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

8 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Muffins mit Marmelade bestreichen.

9 Zum Verzieren:

Den übrigen Fondant ausrollen und Kreise in der Größe der Muffins-Oberfläche ausstechen. Die Muffins damit belegen und den Fondant glatt streichen. In die Muffins seitlich mit einem Messer zwei Schlitzze einschneiden und die vorbereiteten Flügel hineinstecken. Kurz vor dem Servieren die Köpfe in die Cupcakes stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sind die Flamingo-Köpfe zu schwer, kann man diese auf den Cupcakes abstützen.

