





Waldtier-Cupcakes

12 Stück

   etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

130 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
2 EL Milch

Zum Unterrühren:

50 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Topping:

50 g weiche Butter
60 g gesiebter Staubzucker
75 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben
100 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Schoko Tröpfchen
24 Zuckeraugen

1 All-in-Masse:

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 Schoko Tröpfchen kurz unterrühren.

2 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: ca. 20 Minuten

3 Topping für Waldtiere:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Kuvertüre und Vanille Paste unterrühren und nochmals aufschlagen. Das Topping in 4 Teile teilen. Mit Speisefarben für jedes Tier einfärben und jeweils auf 3 Muffins streichen.

4 Mit Rollfondant, Schoko Tröpfchen und Zuckeraugen fertig dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins sind ohne Topping zum Tiefkühlen geeignet.
- Statt Zuckeraugen kann man auch weißen und schwarzen Rollfondant verwenden.

