

Dragons Cupcakes

Das brauchst du für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 ml Milch
- Vanillearoma

Das brauchst du für die Creme:

- 100 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker (geseibt)
- 200 g Frischkäse
- Fondant (Schwarz, Weiß, Gelb, Türkis)
- Lebensmittelfarbe (Schwarz, Blau, Gelb)

Zubehör:

- Schüssel
- Mixer
- Muffinform
- Schere
- Klebeband
- Sieb
- Backpapier
- Nudelholz
- Scharfes Messer
- Stäbchen
- Pinsel
- Vorlage (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Spritzbeutel mit Tüllen



Muffins

Als erstes werden die Muffins gebacken. Für den Teig 150 g weiche Butter mit 150 g Zucker schaumig aufschlagen.



Die Eier dazugeben und verrühren.



Das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz mischen und im Wechsel mit der Milch kurz, aber kräftig unterrühren. Gib zum Schluss noch etwas Vanillearoma hinzu und rühre es unter.



Eine Muffinform mit Muffinförmchen bestücken. Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins für 20 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen. Danach die Muffins abkühlen lassen.



Creme

Als nächstes wird die Frischkäse-Creme zubereitet. Dafür die weiche Butter schaumig schlagen und mit dem gesiebten Puderzucker einige Minuten verrühren. Zum Schluss den Frischkäse unterrühren.



Teile die Creme in drei Teile auf. Mische die blaue Lebensmittelfarbe mit ein paar Tropfen Gelb, um Türkis zu erhalten. Benutze viel Lebensmittelfarbe für die schwarze Creme.



Stelle die Creme kalt – entweder im Schälchen oder im Spritzbeutel.



Drucke die Muffinbänder aus und umklebe die Muffins mit ihnen (6 x Feder, 6 x Donner).



Dekoration

Rolle den gelben und blauen Fondant aus. Den brauchst du gleich für die Augen.



Für Feders Augen stichst du aus dem gelben Fondant zwei Kreise mit der Tülle vom Spritzbeutel oder einem scharfen Messer aus. Donners Augen werden blau.



Schneide den Kreis dann mit der Tülle etwas schmaler, um eine Ellipse zu erhalten.



Du brauchst pro Muffin zwei bunte Augen, zwei schwarze Pupillen und zwei kleine weiße Glanzpunkte.



Um die Einzelteile zusammenzukleben, streiche mit dem Pinsel etwas Wasser auf den Fondant. Dann klebe die schwarzen Pupillen auf die bunten Augen. Zum Schluss klebe die weißen Kugeln auf die schwarzen Pupillen. Dazu kannst du das Stäbchen zur Hilfe nehmen.



Für Feders Kopfschmuck brauchst du je drei türkise und drei etwas kleinere gelbe Kügelchen.



Füge je ein blaues und türkises Kügelchen zusammen und rolle drei Würste. Diese werden danach halbiert.



Um Donners Ohren zu formen, rolle eine schwarze Kugel, drücke den Griff eines Löffels hinein und knicke den so entstandenen Abdruck etwas zusammen.



Zusätzlich brauchst du noch sechs kleinere Würstchen für Donners Hörner.



Die Feder-Muffins werden mit der türkisen Creme vollflächig verziert. Am besten verwendest du dafür eine Sterntülle, um gleichmäßige Tupfen aufzuspritzen.



Für die Donner-Muffins spritze zuerst die schwarze Creme für die Augenpartie auf. Danach die weiße Creme für Nase und Mund. Nutze hierzu am besten eine glatte Tülle.



Nun die Gesichter auf die Muffins legen – fertig sind die Dragons-Cupcakes!



Viel Spaß und guten Appetit!