

Babyshower-Cupcakes

Süße Cupcakes mit niedlichen Baby-Motiven zur Babyparty

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

etwa 9 Papierbackförmchen
"Tulip"

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
3 EL Milch
50 g Mini-Smarties®

Topping:

150 g sehr weiche Butter
75 g Puderzucker
½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in 9 Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 28 Minuten

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Puderzucker und Aroma unterrühren. Die Muffins gleichmäßig damit bestreichen.

4 Verzieren:

Nach Belieben verschiedene Dekorationen vorbereiten (Abb. 1).



Kleine Schühchen:

Für ein Schuhpärchen rechnet man etwa 45 g Dr. Oetker Dekor-Fondant weiß. Einen kleinen Teil für die Schnürsenkel abnehmen, beliebig einfärben und Schnürsenkel formen. Übrigen Fondant dritteln. Ein Drittel zu einem Rechteck etwa 11 x 2 cm ausrollen und halbieren (5,5 x 2 cm). Die beiden Fondantstücke zu etwa 3 cm langen Ovalen formen. Um je ein Oval ein Rechteck legen und etwas andrücken. Die Schnürsenkel anlegen.

Storch:

Aus ausgerolltem und beliebig mit Dr. Oetker Back- und Speisefarben eingefärbtem oder weißem Dr. Oetker Dekor-Fondant runde Aufleger für die Cupcakes ausstechen und auflegen. Für Storchköpfe Fondantkugeln formen. Kleine Fondantstücke etwas länglich als Storchenhals formen und beides auf den Cupcake auflegen, ggf. mit etwas Dr. Oetker Zuckerschrift Schokoladengeschmack aufkleben. Eine weitere Fondantkugel so einschneiden, dass an einem Ende 2 Spitzen entstehen und sie an einem Ende noch zusammenhält. Eine Dr. Oetker Rübli an der spitzen Seite mit den beiden Fondantspitzen verschlingen und als Schnabel und Tragesack an den Storchkopf setzen und ggf. mit Dr. Oetker Zuckerschrift Schokoladengeschmack ankleben und beliebig verzieren.

Luftballons:

Aus ausgerolltem und beliebig mit Dr. Oetker Back- und Speisefarben eingefärbtem oder weißem Dr. Oetker Fondant runde Aufleger für die Cupcakes ausstechen und auflegen. Smarties® mit Dr. Oetker Zuckerschrift Schokoladengeschmack als Luftballons daraufkleben und die Schnüre aufmalen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Geschenk für die Babyshower-Gäste können Sie die trockenen Zutaten der Cupcakes in eine Glasflasche (Inhalt 0,5 l) schichten. Als Abschluss können Sie einen Babyschnuller daraufsetzen. Mit farbig passenden Schleifen dekorieren und das Rezept daranhängen, fertig!
- Die Fondant-Dekoration können Sie schon einige Tage im Voraus zubereiten.

