

Balkonkasten mit Blümchen

24 Mini-Cupcakes mit Marzipan und 1 Marmorkuchen (etwa 10 Scheiben) toll dekoriert

etwa 34 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

100 g weiche Butter oder

Margarine

2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

25 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, gelb und grün

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

1 Dr. Oetker fertiger

Marmorkuchen

Holzspieße

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mini-Muffinform 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) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Teig gleichmäßig in die Förmchen spritzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins erst nach 10 Min. aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Dann mit der grünen Back- & Speisefarbe hellgrün einfärben. Marzipan auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Blütenausstecher (Ø etwa 5 cm) ca. 25 Blüten ausstechen.

- 4 Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne halbieren. Eine Hälfte mit gelber und eine Hälfte mit roter Back- & Speisefarbe einfärben. Die gelbe Sahne zuerst in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und in einer Spirale auf die Hälfte der Muffins spritzen. Dann die rote Sahne einfüllen und kleine Tupfen auf die andere Hälfte Muffins spritzen. 12 Marzipanblüten in 8 Teile teilen und jeweils 4 als Blätter in die Sahne stecken.

- 5 Den Marmorkuchen an der Oberfläche etwas begradigen und umgedreht auf eine große Platte stellen. Die restlichen Blüten halbieren und dekorativ als Bordüre um den Marmorkuchen legen. 8 Cupcakes auf den Kuchen setzen. Nochmal einige Cupcakes auf unterschiedlich lange Holzspieße spießen und in den Kuchen stecken. Die übrigen um den Kuchen herum verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das gefärbte Marzipan lässt sich auch prima zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen.

