Rezept

"Flower-Power"-Muffins

Ein Rezept von "Flower-Power"-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	gelber Fondant
150 g	grüner Fondant
60 g	Zucker
75 g	Mehl
3 EL	Puderzucker
	Motiv- Ausstechformen (2 - 3 cm Ø, Schmetterlinge, Blüten, Blätter)
	Modellierstab Nr. 3
150 g	rosa Fondant
3	Eier (M)
2 Pck.	Vanillezucker
1	Rezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
	runde Ausstechform (8 cm Ø)
	12er-Muffinblech
	Butter für das Blech
	Pinsel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Fondants weich kneten, 2 - 3 mm dick ausrollen. Aus dem grünen Fondant 12 Kreise ausstechen, luftdicht verpacken. Aus übrigem Fondant Motive ausstechen und 2 - 3 Std. trocknen lassen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker und Vanillezucker einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren, das Mehl unterheben. Teig in die Blechmulden füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.

3. Muffins oben dünn mit Buttercreme einstreichen, dabei rundherum einen Rand von 2 cm freilassen. Fondant-Kreise auf die Cupcakes legen, von der Mitte aus andrücken und glatt streichen.

4. Den Puderzucker mit ½ TL Wasser verrühren und mit dem Pinsel dünn auf die Fondant-Kreise auftragen. Die Fondant-Motive darauf arrangieren und leicht andrücken, kurz trocknen lassen.