Rezept

Prinzessin, Ihr Cupcake wartet

Ein Rezept von Prinzessin, Ihr Cupcake wartet, am 26.04.2024

Zutaten

3	Eier (M)
2 Pck.	Vanillezucker
50 g	rosa Fondant
1	Rezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
	Butter für das Blech
60 g	Zucker
75 g	Mehl
	essbarer Glitter zum Bestreuen
	rote Lebensmittelfarbe

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 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.

2. Fondant weich kneten, 2 - 3 mm dick ausrollen und mit dem Ausstecher 24 Sterne ausstechen. Cake-Pop-Stiele um ein Drittel kürzen. Jeweils 1 Stielende zwischen 2 Sterne legen, die Sterne zusammendrücken. Mit Wasser einpinseln und mit Glitter bestreuen.

3. Die Buttercreme halbieren und eine Hälfte mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die weiße und rosa Buttercreme nebeneinander in den Spritzbeutel füllen. Buttercreme auf die Muffins spritzen, mit etwas Glitter bestreuen und mit den Sternzeptern krönen.