

# Balkonkasten mit Blümchen

etwa 34 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.



## 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 Min.**

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.

### Tipp aus der Versuchsküche

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

