

# Einhorn Cupcakes

Ein Hingucker, saftige Mandelmuffins mit einem bunten Topping als Einhorn verziert.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  60 Min.



## Wie backe ich Einhorn Cupcakes?

### 1 Verzierung am Vortag zubereiten

Für die Einhörner den Fondant zu einer Rolle formen und diese in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem spitz zulaufenden Horn formen, dabei das Horn vorsichtig über einen Schaschlikspieß rollen, damit man das typische Aussehen von Einhörnern erhält.

Die Einhörner auf Backpapier legen und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

### 2 Vorbereiten

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C**

**Heißluft: etwa 160 °C**

## Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Zum Verzieren:

40 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Dr. Oetker Dekor Für Einhornwelten

Einhorn Mix

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

3 EL Milch

Buttercreme:

200 g sehr weiche Butter

1 Pr. Salz

1 EL Milch

120 g Puderzucker

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

### 3 All-in-Teig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

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

### 4 Buttercreme zubereiten

Butter mit Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und einigen Minuten mit dem Mixer (Rührstäbe) weißcremig schlagen. Puderzucker nach und nach unterrühren.

Die Buttercreme halbieren, mit rosa und lila Lebensmittelfarbe pastellig einfärben und abwechselnd in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 13 mm) füllen. Die Buttercreme auf das Gebäck spritzen.

### 5 Einhorn Cupcakes verzieren

Kurz vor dem Servieren die Cupcakes mit dem Einhorn, den Zuckeraugen und dem Einhorn Mix verzieren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	439 kcal 1838 kJ	472 kcal 1976 kJ
Fett	30,48 g	32,78 g
Ges. Fettsäuren	16,55 g	17,80 g
Kohlenhydrate	33,76 g	36,30 g
Zucker	24,44 g	26,28 g
Eiweiß	4,88 g	5,24 g
Salz	0,14 g	0,15 g