



Hello Kitty Cupcakes

Das brauchst du für 12 Cupcakes:

- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- Vanillearoma
- 3 Eier
- 120 g Mehl
- 2 g Backpulver
- Muffinblech
- 12 Muffinförmchen
- Glasur (weiß und grün)
- Fondant (schwarz, weiß und rot)



Gib zuerst 120 g Butter in eine Schüssel.



Gib nach und nach 120 g Zucker zur Butter und verrühre die Butter mit dem Zucker.



Rühre nun das Vanillearoma unter.



Verrühre alles mit einem Schneebesen zu einer schaumigen Masse.



Gib nun drei Eier hinzu und rühre auch diese gut unter.



Siebe nach und nach 120 g Mehl dazu und rühre es unter.



Gib 2 g Backpulver dazu und rühre diese ebenfalls unter.



Bestücke ein Muffinblech mit Förmchen und befülle sie jeweils mit Teig. Den Teig dann bei 180 Grad (Umluft) ca. 25 Minuten backen.



Lasse die Muffins abkühlen. Verziere dann die Hälfte der Muffins mithilfe eines Spritzbeutels mit weißer Glasur.



Forme für die Dekoration aus weißem Fondant insgesamt 12 Dreiecke. Das sind Katzenohren.



Drücke zwei rote Fondantbällchen platt und verbinde sie mit mit einer kleineren Fondantkugel. Das ist Hello Kittys Schleife. Forme diese sechs mal.



Stecke die Dekoration nun auf die weißen Cupcakes.



Verziere die andere Hälfte der Cupcakes mit grüner Glasur.



Forme 12 Fondantbällchen aus weißem Fondant und drücke sie platt. Drücke eine kleine, schwarze Fondantkugel in die Mitte der weißen Fläche. Das sind die Augen.



Forme aus schwarzem Fondanz ein V und stecke es zusammen mit den Augen auf die grünen Cupcakes.



Gut gemacht!
Die Cupcakes sehen zum Anbeißen aus!