



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



Super Wings Cupcakes

Zutaten Cupcakes:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 170 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 30 g Speisestärke
- 90 ml Milch
- 1 kleine Dose Mandarinen (optional)
- Gelbe Muffinförmchen

Zutaten Frosting:

- 250 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 3 EL Milch
- Blaue Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Materialien Dekoration:

- Weißer Fondant
- Silikonmatte
- Fondantrolle
- Fondantmesser
- Zahnstocher
- Klebeband
- Schere
- Lineal
- Bleistift und Radiergummi
- Gelber Bastelkarton
- Schwarzer Fineliner
- Vorlagen: Super Wings Figuren, Logos, Wolke



Cupcakes backen

Die Eier, den Rohrzucker, eine Prise Salz und die zimmerwarme Butter schaumig schlagen.



Das Mehl, das Backpulver und die Stärke mischen und nach und nach mit der Milch unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.



Die gut abgetropften Mandarinen in Stücke schneiden und unter den Teig heben. Der Teig kann aber auch mit einer anderen Obstsorte oder auch ohne Obst gebacken werden.



Zwölf gelbe Förmchen in das Muffinblech legen und den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln verteilen und glatt streichen. Die Muffins müssen im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) 25 Minuten backen.



Nach dem Backen müssen die Muffins vollständig abkühlen. Dazu sollten die Muffins am besten aus dem Muffinblech herausgenommen und auf ein Gitter gelegt werden.

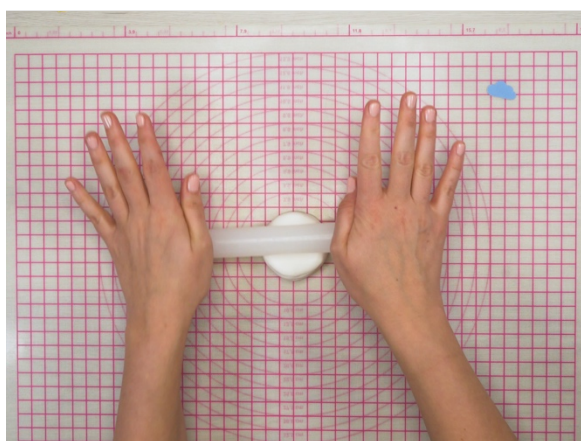


Frosting vorbereiten

Die zimmerwarme Butter ca. 4 Minuten aufschlagen, so dass eine weiße Creme entsteht. Dann den Puderzucker, den Vanille-Extrakt und die Milch dazugeben und weiterschlagen.

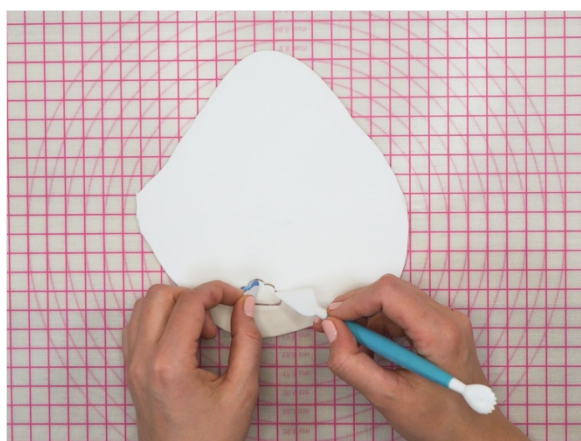


Die Buttercreme mit blauer Lebensmittelpaste einfärben. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, dann die Buttercreme zur Seite stellen.

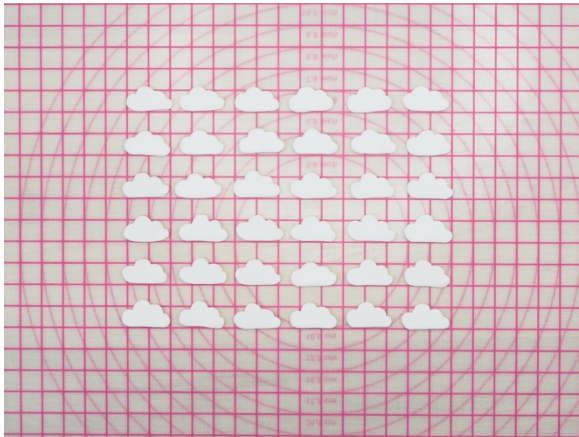


Fondant-Wolken ausschneiden

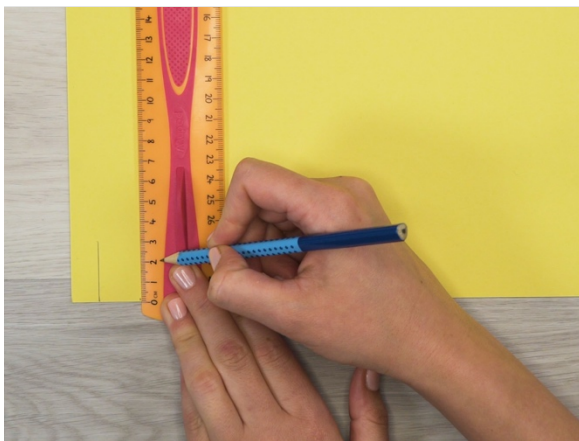
Den weißen Fondant auf einer Silikonmatte ausrollen und die blaue Wolken-Vorlage, die sich am Ende der Bastelanleitung befindet, ausdrucken und ausschneiden.



Die Wolken-Vorlage vorsichtig auf den Fondant legen und mit einem Fondantmesser ausschneiden.

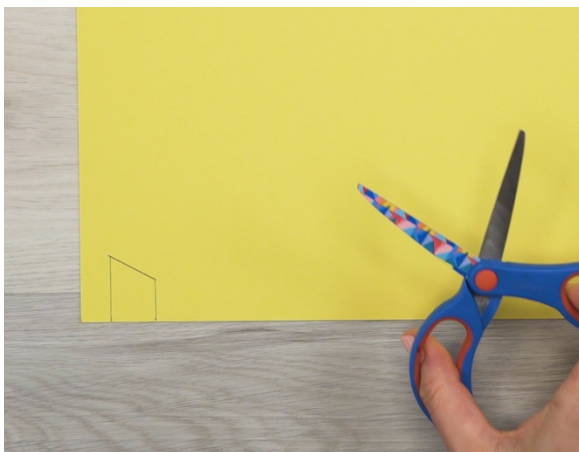


Für 12 Muffins brauchst du insgesamt 36 Wolken.

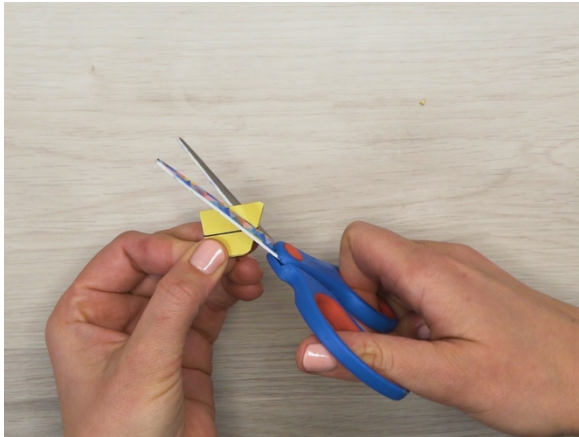


Flügel basteln

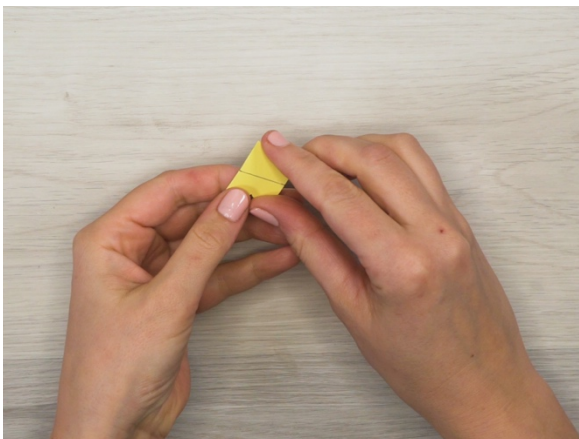
Auf dem gelben Bastelkarton auf den unteren Rand 2 cm markieren. Dann auf der linken Seite einen 3 cm hohen Strich und auf der rechten Seite einen 2 cm hohen Strich einzeichnen.



Die beiden Striche oben mit einem Strich verbinden. Den Flügel jetzt ausschneiden.



Mit einem schwarzen Fineliner in der Mitte einen Strich ziehen, mit der Schere die Spitzen abrunden und in der Mitte ein kleines Dreieck ausschneiden.



Auf der Rückseite des Flügels einen Punkt nach 1 cm auf der kurzen Seite und einen Punkt nach 1,5 cm auf der langen Seite markieren und beide Punkte wieder miteinander verbinden. An dieser Markierung den Flügel knicken.



Für jede Muffinform benötigst du zwei Flügel. Achte darauf, dass du den zweiten Flügel spiegelverkehrt bemalst und knickst, da der zweite Flügel in die andere Richtung zeigen muss.

TIPP:

Den Flügel kannst du auch als Schablone für die weiteren Flügel nutzen.



Die beiden Flügel und das Super Wings Logo auf die Muffinform kleben. Die Logos befinden sich am Ende der Bastelanleitung. Das wiederholst du für alle 12 Muffins.



Super Wings Cupcake-Topper basteln

Die Super Wings Figuren, die sich ebenfalls am Ende der Bastelanleitung befinden, ausdrucken und mit etwas Abstand ausschneiden. Mit einem Stück Klebeband einen Zahnstocher auf die Rückseite einer Figur kleben.



Die zweite, spiegelverkehrte Figur mit Kleber auf den Zahnstocher kleben.



Insgesamt befinden sich acht Super Wings Charaktere in der Bastelanleitung. Du kannst dir natürlich selbst aussuchen, welche Figuren wie oft deine 12 Cupcakes dekorieren sollen.



Cupcakes dekorieren

Du benötigst einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle. Befülle diesen mit dem blauen Frosting.



Die Buttercreme auf die Muffins spritzen.



Stelle jeweils drei Fondant-Wolken auf die Buttercreme eines Cupcakes. Zum Schluss werden die Super Wings Topper in die Mitte gesteckt. Jetzt sieht es so aus, als würden die Super Wings über dem Cupcake-Himmel fliegen.



TIPP:

Statt die Wolken aus Fondant zu formen, kannst du sie auch aus Buttercreme machen. Dazu musst du einen Teil der Buttercreme vom Frosting ungefärbt lassen. Diese weiße Buttercreme kannst du dann in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Wolken aufspritzen.



Gut gemacht!

Jetzt kannst du deine himmlisch leckeren Super Wings Cupcakes genießen!

Vorlage: Super Wings Logo für die Muffin-Förmchen



Vorlage: Fondant-Wolken für das Frosting



Vorlage: Super Wings-Charaktere für die Deko



