



© Disney



Flora, Fauna und Sonnenscheins Feen-Cupcakes

Nachdem die guten Feen Flora, Fauna und Sonnenschein den Fluch der bösen Fee Malefiz abgeschwächt haben, ziehen sie Aurora bis zu ihrem 16. Geburtstag im Wald auf. Das feine Rosenaroma dieser Cupcakes erinnert an den Spitznamen, den die Feen Aurora gaben: Röschen. Man kann sie wie hier mit bunt gefärbter Buttercreme und Pistazien dekorieren, aber auch essbare getrocknete oder kandierte Rosenblütenblätter (siehe Seite 72) sehen toll aus!

Für die Muffins

185 g weiche Butter
185 g Zucker
¼ TL Salz
1 EL Rosenwasser
1 ½ TL reines Vanilleextrakt
3 Eier (M)
235 g Mehl vermischt mit
2 ½ TL Backpulver

Für die Buttercreme

125 g weiche Butter
375 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 EL Rosenwasser
1 TL reines Vanilleextrakt
je 3 Tropfen pinke, grüne und
blaue Lebensmittelfarbe

2 EL fein gehackte Pistazien zum
Bestreuen (optional)

Ergibt 12 Cupcakes

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe etwa 3 Minuten schaumig rühren. Das Rosenwasser und das Vanilleextrakt dazugeben und gut unterrühren. Nach und nach die Eier dazugeben und jeweils gut unterrühren. Schließlich nach und nach das Mehl dazugeben und auf niedrigster Stufe unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse gleichmäßig auf die Vertiefungen der vorbereiteten Muffinform verteilen und glatt streichen. Die Muffins 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Bleibt an einem in die Mitte eines Muffins gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr haften, sind sie fertig. Die Muffins in der Form auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form nehmen.

Für die Buttercreme Butter, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 2–3 Minuten glatt rühren. Rosenwasser und Vanilleextrakt dazugeben und gut unterrühren. Die Buttercreme auf mehrere Schüsseln verteilen und die Lebensmittelfarben unterrühren.

Die verschiedenen Buttercremes zusammen in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und spiralförmig auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes schließlich nach Wunsch noch mit Pistazien bestreuen und dann sofort servieren.