

Pink Flamingo Cupcakes

12 cupcakes



un peu d'expérience souhaitée

🕒 jusqu'à 30 Min.



Ingédients:

Pour les cupcakes:

1 préparation pour CupCakes Nature de Dr. Oetker
2 oeufs
75 g de beurre
75 ml de lait

Pour la décoration:

1 emb. de Pâte à sucre Blanche de Dr. Oetker
Colorants de Dr. Oetker rouge
Crayons Chocolat de Dr. Oetker

- 1 Préchauffez le four (four électrique à 160 ° C, pour un four à air chaud 140 ° C)
- 2 Placez les ramequins sur le gâteau de plaque de cuisson. Verser le mélange de la pâte dans un bol et ajouter le beurre ramolli, les oeufs et le lait. Mélanger à la vitesse du mélangeur pendant la conduite jusqu'à une pâte lisse. Diviser la pâte à l'aide de deux cuillères à soupe sur les moules à gâteaux. Placez le plateau au milieu du four et cuire au four pendant environ 30 minutes.

Électrique 160 ° C // air chaud: 140 ° C // Placer dans le four: // milieu
Temps de cuisson: 30 min.

- 3 Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille.

La décoration:

Les têtes et les ailes peuvent être réalisées au moins un jour à l'avance!

- ④ Prélevez environ les deux tiers de chaque morceau de pâte à sucre. Colorez la pâte à sucre pour obtenir la couleur souhaitée. Avec 1/3 de la pâte, formez un boudin long et fin. Réserver un morceau de pâte à sucre pour les ailes. Couper le boudin de pâte à sucre en 12 morceaux de taille égale et les courber pour former le cou et la tête. Piquer délicatement sur un demi-cure-dents et laisser sécher. Coupez la pâte à sucre losange pour les ailes à l'aide d'un couteau aiguisé. Formez les becs avec un peu de pâte à sucre blanche et les coller à l'extrémité des cous avec l'écriture décorative. Dessiner ensuite les yeux et la pointe noire des becs avec un Crayon. Laissez sécher le tout.

- ⑤ Étalez la pâte à sucre restantes et découpez des cercles de la taille correspondante aux cupcakes. Disposez les cercles sur les cupcakes et lissez. Incisez chaque cupcake sur les deux côtés et y insérer les ailes. Juste avant de servir, fixer les têtes sur les cupcakes.

Important! Ne pas oublier de retirer les cure-dents ou de prévenir les convives!