Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Bunny Butt – Muffins

ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 140 g Zucker, 3 Eier, 130 ml Öl, 1 Prise Salz, etwas Zitronenabrieb, Mark einer halben Vanilleschote, 35 g Speisestärke, 140 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver | **Zutaten für das Dekor:** 350 g STÄDTER Rollfondant Weiß, etwas STÄDTER Speisefarben Paste Rosa, 1 Pck. STÄDTER Shreddy Weiß, etwas STÄDTER CMC-Kleber, 200 g Kuvertüre, 1 Pck Löffelbiskuit, 100 g Kakao

Zubereitung des Teiges:

Zucker, Eier, Öl, Salz, Zitronenabrieb und Vanillemark in der Küchenmaschine (Flachrührer) ca. 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Anschließend die Stärke mit Mehl und Backpulver mischen und ca. 1 Minute unterrühren. Nun den Teig in die Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20 Minuten backen

Zubereitung des Dekors:

Für den Körper den weißen Fondant in 12 gleich große Kugeln rollen. Für den Schwanz 12 kleine Kugeln formen. Die Kugeln mit CMC-Kleber bestreichen und im Shreddy wälzen. Die Kugeln aufeinander setzen, etwas antrocknen lassen. Löffelbiskuit fein zerhacken und die Brösel mit dem Kakao vermischen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, den Muffin damit bestreichen, und, solange die Kuvertüre noch weich ist, die Kakaobrösel darauf streuen. Den Hasenkörper mit Kuvertüre auf den Muffin kleben. Für die Pfoten den Fondant länglich und flach ausrollen. Etwa 100 g Rollfondant mit etwas Speisefarben-Paste einfärben, daraus die Sohle und die Zehen formen und mit CMC-Kleber auf die weißen Pfoten kleben. Zum Schluss die Pfoten mit CMC-Kleber am Körper befestigen.

© 2021 Tortissimo • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • Germany
Telefon: +49 6407 4034 - 4000 • E-Mail: info@tortissimo.de • www.tortissimo.de