

# Minnie Mouse Deko für Cupcakes

## Zutaten:

weiße Blütenpaste  
rote und schwarze Farbpaste zum einfärben  
Zuckerkleber  
Puderzucker oder Speisestärke

## Besonderes Werkzeug:

bei Bedarf Silikonunterlage  
Fondant-Messer oder normales Messer  
mittelgroßer runder Ausstecher  
ganz kleine Lochtülle Durchmesser  
Teigroller

Meine Empfehlung: Stellt diese Deko ruhig ein paar Tage vor der Erstellung der Cupcakes her, damit ihr die Arbeit etwas aufteilen könnt und damit die Deko gut aushärten kann.

Für jeden Cupcake werden 1 rote Schleife mit weißen Punkten und zwei schwarze Ohren benötigt.

Etwas Blütenpaste am besten auf einer Silikonunterlage und etwas Puderzucker oder Speisestärke weich kneten. Für die roten Schleifen nun etwas rote Farbpaste auf die Blütenpaste geben, dies kann man super mit einem Zahnstocher dosieren, da von der Paste nicht so viel Farbe benötigt wird. Die Farbpasten sind meistens sehr farbintensiv. Die Farbe nun in die Zuckerpaste einarbeiten, indem es geknetet wird. Sobald euch der Farbton gefällt, die Blütenpaste mit einem Teigroller circa 3 mm dick ausrollen. Je dicker ihr es ausrollt, desto leichter habt ihr es für den Anfang. Wer jedoch geübt ist, kann es auch dünner ausrollen. Mit einem Fondant-Messer oder einem normalen Messer circa 5 mm breite und circa 7 cm lange Streifen abtrennen. So viele Streifen herstellen, wie ihr auch Minnie Mouse Dekorationen haben wollt. Diese Streifen nun sofort (Zuckerpaste härtet schnell aus) zu einer Schleife formen. Dafür beide Streifenenden bis zur Mitte hinlegen und andrücken. Nun aus der übrigen roten Zuckerpaste kleine Streifen von circa 5 mm x 15 mm herstellen. Diese kleinen Streifen werden nun senkrecht auf die zwei Streifenenden der Schleife gelegt, damit die Enden überdeckt werden. Das kleine Streifenstück gut andrücken und nach Belieben nochmals kürzen. Die roten Schleifen nun auf eine glatte Unterlage legen, am besten mit etwas Krepppapier, damit nichts anklebt. Diese müssen nun für mehrere Stunden trocknen und aushärten.

Nun kommen wir zu den Ohren. Denselben Vorgang wie bei den roten Schleifen wiederholen, außer dass hier natürlich schwarze Farbe verwendet wird. ;-) Die schwarze Blütenpaste 3 mm dick ausrollen und mit einem mittelgroßen runden Ausstecher (z. B. eines das ihr auch für normales Weihnachtsgebäck verwendet) pro Cupcake zwei Ohren ausstechen. Diese Ohren sind nun fertig und müssen nun ebenfalls noch aushärten.

Nachdem die roten Schleifen ausgehärtet sind, wird nochmal weiße Blütenpaste weich geknetet und 2 mm dick ausgerollt. Beispielsweise mit dem Loch einer kleinen Lochtülle mehrere kleine Punkte ausstechen und mit etwas Zuckerkleber auf die roten Schleifen kleben. Ebenfalls gut antrocknen lassen.

Sobald alles gut getrocknet ist, jeweils zwei Ohren und eine Schleife auf das Cupcaketopping geben. Ich würde dies jedoch erst kurz vor dem Verzehr auf die Cupcakes legen, da es je nach Topping dazu kommen kann, dass sich die Blütenpaste ein wenig auflöst. Dies ist nicht gefährlich, es sieht nur unschön aus. Wenn ihr wollt, dass die Blütenpaste absolut gar nicht „verläuft“, dann müsst ihr ein anderes Topping verwenden, z. B. amerikanische Buttercreme oder Swiss Meringue Buttercream. Die deutsche Buttercreme und auch andere Sahne-/Frischkäsecremes enthalten dafür zu viel Feuchtigkeit. Und Zucker löst sich ja gern in Wasser auf, also verträgt sich das nicht ganz so toll. Da mir aber zum

Beispiel die amerikanische Buttercreme nicht schmeckt, da sie im Grunde nur aus Butter und Puderzucker besteht, nehme ich das kleine Manko in Kauf. ;-)

Viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen!

Eure Sarah ♥