



## Vanille Cupcake Zutaten (macht 24 Cupcakes)

- 190g Zucker (1.5 Tassen)
- 225g Pflanzenöl (1 Tasse)
- 240g Buttermilch (1 Tasse)
- 350g Mehl (2.5 Tassen)
- 2TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- Prise Salz
- 4 Eier
- 2 TL Vanille Extrakt / oder 1 TL Vanille Paste

Rezept von Natasha's Kitchen

Tipp: Für 2 Zahlen (also "12" wie abgebildet) reichen 22 cupcakes. Für 1 Zahl die breiter ist (also 2 cupcakes nebeneinander) benötigt ihr circa 36 cupcakes.

## Italienische Buttercreme Zutaten (für 24 Cupcakes)

- 275 g Zucker

- 2 TL Vanilleextrakt
- Eiweiß von 6 Eiern
- 150 g Wasser
- 250 g Butter bei Raumtemperatur

Das genaue Rezept und die Anleitung dazu findest du hier: <https://www.keyk.de/de/blog/back-rezepte-und-ideen/italienische-meringue-buttercreme>

### Deko und Werkzeuge:

- Platte: Die Cupcakes wurden nicht auf eine Cake Board gestellt, sondern auf ein Sperrholz in DIN A2 Format (aus dem Obi). Das fand ich ziemlich praktisch. Nur vorsicht bei der Größe, denn die Platte passte bei mir nicht in den Kühlschrank. Die Cupcakes mussten direkt gegessen werden.
- 500g Blütenpaste oder Modellerschokolade - ich habe beides verwendet. Die goldenen Sterne sind aus Modellerschokolade. Der Rest (ausser einer Meerjungfrau) aus Fondant bzw Blütenpaste. Ich empfehle [Satin Ice Blütenpaste\\*](#), weil es schneller härtet. Die Modellerschokolade habe ich selber erstellt.
- Lebensmittelfarbe - ich verwende [RainbowDust Pink, Türkis, Lila, Gelb\\*](#)
- Pulver: Gold (ich verwende ein Produkt welches im Deutschen Markt nicht mehr verfügbar ist) aber [hier\\*](#) ist eine Alternative, und [SugarFlair Pearl\\*](#). Bin ein ganz großer Fan von deren Produkten.
- 5 Butterkekse als Sand
- Zuckerperlen in Gold und Perlen Weiß
- Werkzeuge: Fondant Werkzeuge und Pinseln. [Muffinförmchen](#) und [Muffinbackform](#) natürlich auch.
- Spritztülle ([Wilton 2D\\*](#)) und Spritzbeutel
- [Meerjungfrau Silikonform\\*](#)

### Cupcake Zahlentorte mit Meerjungrauen Anleitung:

1. Am besten beginnt ihr mit dem Deko (Meerjungfrau, Muscheln, etc.), denn sind einfacher zu verwenden wenn sie trocken sind.
2. Ofen auf 165 Grad vorheizen.
3. Eier für eine Minute aufschlagen. Zucker dazu geben und weitere Minute schlagen.
4. Mehl, Backpulver und Natron zusammen rühren.
5. Pflanzenöl zu Eier geben und weiter rühren.
6. Dann nach und nach trockene Zutaten zu den Eiern geben und mit Buttermilch abwechseln.
7. Vanille dazu rühren.
8. Teig in Muffinförmchen verteilen - jeweils mit einem 1/4 Messbecher (passend für 60 ml Wasser) und für 18 Minuten backen.
9. Kühlen lassen dann mit Italienischer Buttercreme und Meerjungrau und Unterwasser Blütenpaste Deko dekorieren.

\* Sind Affiliate Links also verdiene ich Geld wenn ihr über diese Links bei Amazon shopped. Ich verlinke diese Produkte weil ich sie nicht selber alle im Shop habe.

Werbung wegen Markennennung.