

INHALT

Cupcakes – Grundlagen

6

Zutaten	6
Backtemperaturen	6
Paperbackförmchen	6
Backformen	6
Grundrezept: Vanille-Cupcakes	7
Grundrezept: Schokoladen-Cupcakes	7
Glutenfrei backen	8
Grundrezept: Glutenfreie Vanille-Cupcakes	8

Toppings

10

Rollfondant	10
Zuckerguss	10
Buttercreme	10
Buttercremehäubchen	11
Aufgespritzte Buttercreme	11
Royal Icing (Eiweißglasur)	12
Italienische Baiser-Glasur	13
Wie man Spritzbeutel aus Pergamentpapier herstellt	13

Dekoration

14

Essbare Dekos	14
Lebensmittelfarbe	14
Essbare Tinte und Glasur zum Schreiben	15
Weitere Dekorationen	15

Tiere, Insekten und Blumen

16

Hunde und Katzen	18
Tropische Dinosaurier	20
Bauernhoftiere	22
Zauberfalter-Cupcakes	24

Festliche Leckerellen

26

Happy-Birthday-Cupcakes	28
Oster-Cupcakes mit Schoko-Nestern	30
Halloween-Cupcakes	32
Weihnachts-Cupcakes	34
Glücksstern-Cupcakes	36
Chinesischer Neujahrsdrache	38

Märchenstunde

40

Märchenprinzessinnen-Cupcakes	42
Piraten-Cupcakes	44
Superhelden-Cupcakes	46
Auto- und LKW-Cupcakes	48
Zuckerbäcker-Cupcakes	50
Zauberhut-Cupcakes	52
Raumfahrer-Cupcakes	54

Spiel und Spaß

56

Primaballerina-Cupcakes	58
Fußballfan-Cupcakes	60
Karibik-Cupcakes	62
Regenbogen-Cupcakes	64
Juwelen-Cupcakes	66

Einfach lecker

68

Heidelbeer-Cupcakes	70
Schokoladen-Cupcakes	72
Honigbienen-Cupcakes	74
Kokos-Cupcakes	76
Cupcakes mit Ahornsirup	78

Register

80