

Ninjago Cupcakes

Das brauchst du:

- Fotokarton in Grün, Hellgrün, Schwarz, Blau, Rot, Orange, Gelb
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Schere
- Klebestift
- Wäscheklammern
- Bleistift

Zutaten Schwerter:

- Schokoladenstäbchen
- 50 g Kuvertüre

Zutaten Cupcake:

- Fertigmuffins oder frisch gebackene Muffins (siehe Rezept unter der Bastelanleitung)
- 200 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe in Grün, Rot, Blau und Schwarz
- Spritzbeutel
- Sterntülle
- Verschlussclip
- Handrührgerät
- Servietten



Ninjago-Muffinförmchen

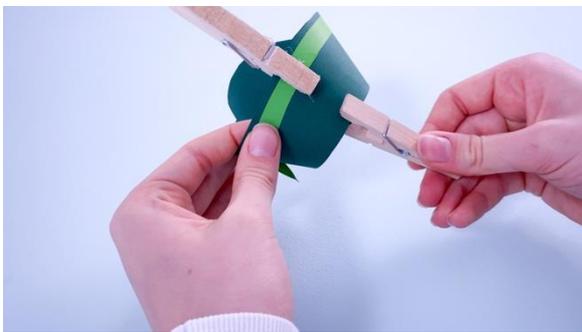
Schneide alle Vorlagen aus.



Übertrage die Vorlagen auf Fotokarton und schneide sie aus. Für Lloyd brauchst du grünen und hellgrünen Fotokarton, für Nya schwarzen und blauen, für Kai roten und orangefarbenen und für Jay blauen und gelben.



Klebe Stirrband und Augen mit Klebestift auf die Muffinform.



Dann klebst du die Muffinform zusammen und sicherst die Klebestelle mit zwei Wäscheklammern, bis sie gut getrocknet ist.



Frosting herstellen

Verrühre zuerst Puderzucker und Frischkäse zu einer cremigen Masse.



Jetzt gibst du die Lebensmittelfarbe dazu und verrührst alles, bis sich das Frosting gut eingefärbt hat.



Schlage Sahne steif und füge sie hinzu.



Fülle das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Am einfachsten funktioniert das, wenn du den Spritzbeutel in ein hohes Gefäß steckst und die Öffnung des Beutels über den Gefäßrand stülpst. Verschließe den Beutel mit einem Verschlussclip.



Trage das Frosting auf.
Tipp: Du kannst fertige Muffins oder eine Backmischung kaufen. Alternativ findest du am Ende der Bastelanleitung ein Muffin-Rezept.



Schwerter bauen

Schmelze die Schokolade.



Von den Schokoladenstäbchen ca. ein Viertel abbrechen...



...und mit einem Klecks Schokolade quer an das Stäbchen kleben. Die Schokolade gut aushärten lassen.



Zum Schluss setzt du den Cupcake in seine Muffinform und steckst die Schwerter in das Frosting.



Gut gemacht!

Fertig ist der leckere Lloyd-Cupcake.

Mit weiteren Farben kannst du auch die anderen Ninjas nachbacken.

Muffin Rezept

Zutaten (für 12 Stück) :

- 300 g Mehl
 - 1 EL Backpulver
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 100 g Zucker
 - 125 g weiche Butter
 - 3 EL Milch
 - 3 Eier (Größe M)
- Wahlweise:
 - 100 g Schokolade gehackt

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 °C vor. Für diese superschnellen Muffins vermischt du zuerst das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel.
2. Anschließend fügst du alle anderen Zutaten auf einmal hinzu und rührst das Ganze mit den Rührbesen eines Handrührgerätes kräftig durch.
3. Für eine schokoladige Variante kannst du noch gehackte Schokoladenstücke unterheben.
4. Lege eine Muffinform mit Papierförmchen aus und verteile den Teig gleichmäßig auf alle Förmchen.
5. Schiebe die Form in den vorgeheizten Backofen. Die Muffins brauchen ca. 20-25 Minuten.
6. Dann kannst du sie herausnehmen und gut abkühlen lassen, bevor du das Frosting aufträgst.

