



Zuckersüßer Genuss für die ganze Familie mit den Cupcakes à la Sebastian

„Unter dem Meer, unter dem Meer! Niemand frittiert dich, brät und serviert dich hier zum Verzehr.“ Unsere Lieblingskrabbe **Sebastian** aus **ARIELLE DIE MEERJUNGFRAU** landet zwar nur ungern als Speise auf einem Teller, aber bei dieser leckeren Cupcake-Hommage würde sogar Sebastian an die Oberfläche schwimmen und einen Happen probieren.

Kreieren Sie mit unserer **Anleitung** in **sieben einfachen Schritten** leckere **Cupcakes à la Sebastian**, die Ihnen und Ihrer Familie themengerecht die gemeinsamen Heimkino-Abende versüßen, sobald **ARIELLE DIE MEERJUNGFRAU** am **5. September** auf **DVD und Blu-ray** erscheint.



Und so einfach entstehen die süßen Cupcakes à la Sebastian:

Zutaten:

- Aus Lieblingszutaten gebackene Cupcakes
- Zäher, sehr rührfester blauer Zuckerguss
- Marzipan zum Backen
- Rote Lebensmittelfarbe bzw. Gel
- Weißer Fondant
- Schokokonfetti aus Zartbitterschokolade für die Augen
- Rote Dekorschrift
- Optional: Gummihandschuhe

Zubereitung:

1. Das Marzipan in eine Schüssel geben und mit einigen Tropfen des roten Lebensmittelfarbs färben. Zum Kneten des Marzipans können Gummihandschuhe getragen werden um Abfärbungen zu Vermeiden, ansonsten unmittelbar nach dem Kneten gründlich die Hände reinigen.

2. Die Cupcakes dick mit dem blauen Zuckerguss bestreichen und beiseite stellen.



3. Ein kleines Stück Marzipan abtrennen und ein kleines Oval daraus formen. Ein weiteres Stückchen roten Marzipans zu einer Schlange rollen und in zwei gleich lange Hälften trennen. Das Oval wird Sebastians Kopf werden, die beiden kleinen Röllchen seine Lippen.



4. Vorsichtig die Lippen auf die untere Hälfte des Kopfes andrücken. Aus dem weißen Fondant zwei kleine Kügelchen für die Augen drehen.



5. Die Augen direkt oberhalb von Sebastians Mund vorsichtig andrücken. Schwarzes Schokokonfetti als Pupillen auf die weißen Augen setzen. Aus dem roten Marzipan zwei tropfenähnliche Formen für Sebastians Scheren formen.



6. Aus rotem Marzipan einen flachen Kreis formen und als Sebastians Panzer in die Mitte des Cupcakes setzen. Seinen Kopf und die Scheren an den Panzer drapieren.



7. Zu guter Letzt mit roter Dekorschrift Sebastians Beine sowie Arme als Verbindung zwischen Panzer und Scheren aufmalen. Serviertipp: Die Cupcakes auf einer mit braunem Rohrzucker („Sand“) bestreuten Platte servieren.

Guten Appetit!

