

# Shaun das Schaf™



**SHAUN DAS SCHAF – ZU VIELE KÖCHE ab 02. März auf DVD**

---

## Määähga- köstliche SHAUN Cupcakes!

**SHAUN DAS SCHAF wird 10 Jahre!**  
**Pünktlich zu Shauns Geburtstag feiern wir mit sieben neuen Abenteuern das wollige Jubiläum!**

Um SHAUNs Geburtstag gebührend zu feiern, stellen wir hier die phääähnominalen Shaun Cupcakes vor!  
Für jeden SHAUN Fan ganz leicht nach zu backen!



Quelle: allrecipes.com

### Zutaten für 12 Shaun Cupcakes:

#### **Für die Schoko Cupcakes**

- 100 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 große Eier
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Back Natron
- 1 Prise Salz
- 40 g Backkakao
- 125 ml Buttermilch

#### **Für das Frosting**

- 30 g weiche Butter
- 120 g Frischkäse
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- ca. 70 g gesiebten Puderzucker

#### **Für Shaun:**

- 24 kleine Zuckeraugen
- ca. 250 g Mini Marshmallows
- ca. 75 g schwarzer Fondant

## Zubereitung:

### **Cupcakes:**

1. Cupcakes nach Rezept backen und komplett abkühlen lassen
  - Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eier dazu und gut untermischen.
  - Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Backkakao mischen. Abwechselnd mit der Buttermilch an die Eimischung geben. Alles zu einem geschmeidigen lockeren Teig rühren.
  - Backofen auf 175 C vorheizen. 12-er Muffin Blech mit Papierförmchen auskleiden.
  - Teig auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 - 25 Minuten backen. Cupcakes erst einige Minuten im Muffin Blech abkühlen, dann auf Kuchendraht vollständig abkühlen.

### **Frosting:**

2. Butter und Frischkäse mit dem Handrührgerät schnell verrühren, dann die Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterrühren. Vanilleextrakt zugeben und den restlichen Puderzucker untermischen.

### **Für Shaun:**

3. Kleine Kugeln aus dem schwarzen Fondant rollen und zu einem leicht rechteckigen Oval formen. Je 2 kleine Zuckeraugen mit etwas Frosting darauf kleben.
4. Aus extra Fondant je 2 Ohren formen und mit einem Zahnstocher 2 Nasenlöcher hinein bohren.
5. Cupcakes einzeln mit einer Schicht Frosting bestreichen und einen Shaun- Kopf mit Frosting ankleben.
6. Dann die Ohren anlegen und den restlichen Cupcake mit Mini Marshmallows für das Schaf-Fell bekleben.

**Wir wünschen einen Bäährenhunger!**



# TIMMY das SCHÄFCHEN

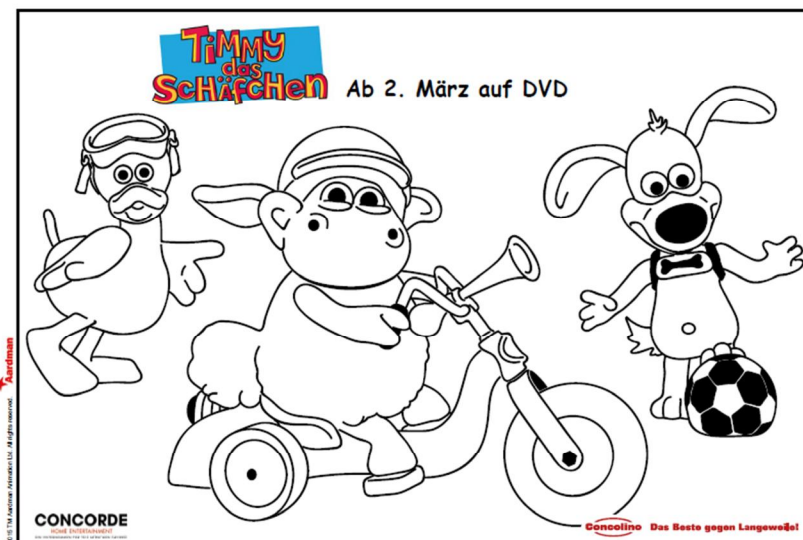


**TIMMY DAS SCHÄFCHEN – AUF ACHSE und BRINGT FREUDE ab 02. März auf DVD**

## Werde kreativ mit Timmy!

Ebenfalls am 02. März erscheinen zwei tolle DVDs mit spannenden Abenteuern von  
**TIMMY – DAS SCHÄFCHEN!**  
**TIMMY DAS SCHÄFCHEN – BRINGT FREUDE** und **TIMMY DAS SCHÄFCHEN – AUF ACHSE**

Jetzt kommt Timmy das Schäfchen, das süßeste Spin-off seit es Schafe gibt!  
Bekannt aus den SHAUN DAS SCHAF Geschichten, hat Timmy tolle Abenteuer und heute ein Ausmalbild mitgebracht! Hilf TIMMY und seinen Freunden Farbe ins Gesicht zu bekommen und erwecke TIMMYs bunte Welt zum Leben!



Panorama Entertainment hat für das Kinderlabel Concolino von Concorde Home Entertainment die Pressebetreuung zu den DVD Releases von SHAUN – DAS SCHAF: ZU VIELE KÖCHE und TIMMY – DAS SCHÄFCHEN: AUF ACHSE und BRINGT FREUDE übernommen. Für weitere Informationen oder Rezensionsanfragen wenden Sie sich bitte an Nadya Khan, Tel. 089-3090679-37, [nadya.khan@panorama-entertainment.com](mailto:nadya.khan@panorama-entertainment.com)

Das Pressematerial steht Ihnen im Pressebereich unter [www.concorde-home.de](http://www.concorde-home.de) zum Download zur Verfügung.



© and TM Aardman Animations Ltd. 2015. All rights reserved. Shaun the Sheep (word mark) and the characters „Shaun the Sheep“ © and TM Aardman Animations limited. Licensed by WDR mediagroup licensing GmbH. [www.shaunthesheep.com](http://www.shaunthesheep.com)