

Bären-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Wie mache ich Muffins mit Bärengesichtern für den Kindergeburtstag?:

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Raspelschokolade kurz unterrühren.

Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Jeweils ein Toffifee® in die Masse drücken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Sie benötigen:

- 1 Muffinform
- 12 Muffin-Papierförmchen

All-in-Masse:

- 180 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 5 EL Milch
- 1 EL Backkakao

Zum Unterrühren:

- 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
- Vollmilch

Einlage:

- 12 Toffifees®

Zum Verzieren:

- 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix
- Vollmilch
- 1 KL Speiseöl
- 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
- Vollmilch
- Dr. Oetker Zuckeraugen
- 12 Toffifee®



② Zum Verzieren:

24 Kuvertüre-Drops für die Ohren zur Seite geben. Übrige Kuvertüre fix mit Speiseöl bis max. 32 Grad erwärmen und verrühren. Mit einem Pinsel auf die erkalteten Muffins streichen und sofort mit Raspelschokolade bestreuen. Die Kuvertüre-Drops als Ohren, Zuckeraugen und Toffifee® als Nasen mit etwas Kuvertüre auf den Muffins zu Bären Gesichtern zusammensetzen.

