

Chocolate-Chunk-Muffins mit Schneeflocken

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

120 g weiche Butter
120 g Zucker
5 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
2 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
170 g Schoko Chunks weiß

Zum Bestreichen:

80 g passierte, warme
Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1
Becher)
Lebensmittelfarbpulver blau

Zum Dekorieren:

Rollfondant-Schneeflocken

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Madagaskar-Bourbon-Vanille mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Chocolate Chunks kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Muffins mit Marmelade bestreichen.

4 Zum Glasieren:

Die Glasur mit Lebensmittelfarbpulver bis zum gewünschten Farbton einfärben und mithilfe eines Löffels auf den Muffins verteilen.

5 Zum Dekorieren:

Vor dem Anziehen der Glasur mit Rollfondant-Schneeflocken dekorieren.

Tipp:

Die Muffins kann man auch mit Rollfondant-Herzen (Abb. 1) statt Rollfondant-Schneeflocken dekorieren.

