

# Cooler Mini-Muffin-Kids

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins  
1 KL Zimt  
½ l Speiseöl  
100 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Rollfondant weiß  
100 g Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (rot)  
Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (grün)  
Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

## 1 Masse:

Die Backmischung mit Zimt, Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Die Schokostückchen kurz unterrühren.

## 2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinsform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Den weißen Fondant in 24 haselnussgroße Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel rund (4 cm Ø) flach drücken. Die Muffins mit den Fondantscheiben bedecken.

Für 6 Mützen jeweils etwas roten Dekor-Fondant zu einer Kugel formen und flach drücken. Die Scheiben halbieren, auf die Muffins geben und andrücken.



Für Bommel etwas Dekor-Fondant zu einer Kugel formen und auf die Mütze drücken. Für eine Krempe etwas Dekor-Fondant zu einer 5 cm langen Rolle formen, mit einer Gabel flach drücken, auf die Mütze legen und andrücken.

Mit einem Kaffeelöffel den Mund eindrücken.

Für Ohrenschützer kleine Fondantkugeln formen und seitlich der Augen andrücken. Für Handschuhe etwas Dekor-Fondant zu einer Keule formen. Das dünne Ende als Daumen neben das dicke Ende klappen und flach drücken. Für einen Schal Dekor-Fondant zu einem 1 x 8 cm breiten Streifen ausrollen und an den Enden mit einem Messer einschneiden.



Für Schirmmützen eine Fondantscheibe so halbieren, dass ein Stück etwas größer ist. Das größere Stück als Mütze auf einen Muffin geben und andrücken. Das kleine Stück als Schirm senkrecht auf die Mütze stellen, die Enden nach unten biegen und andrücken.

Die Schoko-Tröpfchen als Augen und Knöpfe auflegen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schoko-Tröpfchen mit etwas Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack anbringen, oder Augen und Knöpfe nur mit Zuckerschrift aufspritzen.