

Dinkel-Marillen-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Dinkel-Sandmasse:

160 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
120 ml Marillennektar
150 g Dinkelmehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
120 g würfelig geschnittene Marillen

Zum Bestreichen:

Puderzucker
1 EL Marillennektar

Zum Dekorieren:

gelber Rollfondant
Brause Flummis
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack
Streudekor nach Wahl

1 Dinkel-Sandmasse.:
Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Marillennektar kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Marillen mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform spritzen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Zum Bestreichen:
Puderzucker mit Marillennektar verrühren und die erkalteten Muffins damit bestreichen.

4 Zum Dekorieren:

Für die Muffins mit Gesichtern den Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben (5 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf die bestrichenen Muffins legen. Die Brause-Flummis mit Zuckerschrift als Ohren und Schnauze ankleben und Augen, Nase und Mund aufspritzen.

5 Die restlichen Muffins mit Glasur und Streudekor verzieren.