


Froschkönig-Muffins

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

200 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
150 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
5 EL Milch

Zum Verzieren:

24 Backblaten (Ø 4 cm)
30 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Glasur:

150 g gesiebter Staubzucker
3 EL Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 All-in-Sandmasse:

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.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 25 Minuten

3 Zum Verzieren:

Aus 12 Oblaten mit einem Messer Krönchen ausschneiden und die übrigen 12 Oblaten in der Mitte halbieren. Die Schokolade in ein Sritztütchen füllen und auf jeden Halbkreis ein Auge aufspritzen.

4 Glasur:

Staubzucker mit Wasser zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. 1 EL davon mit gelber Speisefarbe einfärben und die Krönchen damit bestreichen. Die übrige Glasur mit grüner Speisefarbe verrühren und die Muffins damit bestreichen. Die Krönchen in die Muffins stecken, dafür die Muffins mit einem Messer etwas einschneiden. Die Kakaoglasur als Mund auf jeden Muffin aufspritzen.