

Kleine Monster Muffins

12 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

200 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g geschälte, geriebene Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
120 g Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g Vanillejoghurt

Zum Modellieren:

260 g Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
weißer Rollfondant
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Zum Glasieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix
Dr. Oetker Streudekor Super Hero
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

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 geben.

Das Blech auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Zum Modellieren:

Das Dekor-Fondant in 12 Stücke zu je ca. 21 g portionieren und zu kleinen Monstern modellieren. Aus dem Rollfondant Augen formen und auf den kleinen Monstern anbringen. Mit Zuckerschrift Pupillen und Mund aufmalen.

4 Die erkalteten Muffins mit Glasur bestreichen, die Monster auf die Muffins setzen und mit Streudekor beliebig dekorieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33