



Dr. Oetker Österreich

Kleine Monster Muffins



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

12 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.

**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
Dr. Oetker Rollfondant weiß
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: etwa 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 bestreuen, die Monster auf die Muffins setzen und mit Streudekor beliebig dekorieren.