

Limetten-Schmetterlings-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Muffins
½ l Speiseöl
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
Schokoladentropfchen (in der Packung enthalten)

Limetten-Joghurt-Topping:

200 g Mascarpone
100 g Joghurt
30 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Limettensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix
Dr. Oetker Schoko Dekor
Schmetterlinge

1 Muffins:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoladentropfchen kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Limetten-Joghurt-Topping:

Für das Topping Mascarpone mit Joghurt, Staubzucker, Sahnesteif und Limettensaft glatt rühren. Mit der Speisefarbe beliebig einfärben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Kleine Rosetten auf die erkalteten Muffins spritzen.

4 Zum Dekorieren:

Die Muffins vor dem Servieren mit Streudekor und Schmetterlingen dekorieren.