

# Maulwurf-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Muffins  
1/8 l Speiseöl  
100 ml Milch  
1 Ei (Größe M)  
Schokoladentropfchen (in der Packung enthalten)

### Bananen-Obers:

2 kleine Bananen  
1/4 l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
10 g gesiebter Staubzucker

### Zum Unterrühren:

30 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
80 g gesiebter Staubzucker  
20 g Backkakao  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot, gelb und grün  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (dunkel)

## 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 Bananen-Obers:

Für das Bananen-Obers 12 Scheiben von den Bananen abschneiden und die übrige Banane pürieren. Schlagobers mit Vanillin-Zucker, Sahnesteif und Staubzucker aufschlagen. Bananenpüree mit Raspelschokolade mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

## 4 Von den erkalteten Muffins die Deckel abschneiden und mit einem Kaffeelöffel etwas aushöhlen. Die Abschnitte zerbröseln und zur Seite geben. Je eine Bananenscheibe in einen Muffin geben und mit Bananen-Obers auffüllen. Mit den zur Seite gegebenen Muffin-Bröseln bestreuen.

## 5 Zum Verzieren:

Marzipan mit Staubzucker verkneten. Für Hände, Nasenspitze und Gras etwas Marzipan zur Seite geben und den übrigen Modelliermarzipan mit Kakao verkneten. Aus dem dunklen Modelliermarzipan Köpfe und Arme formen. Einen Teil vom weißen Modelliermarzipan mit roter und gelber Speisefarbe orange und den übrigen grün einfärben. Aus dem orangen Marzipan Nasenspitzen und Hände formen und mit Zuckerschrift anbringen. Den grünen Modelliermarzipan durch eine Knoblauchpresse drücken und als Grasbüscheln auf die Muffins geben.

