

Mini-Muffins mit Marzipanlollies

etwa 24 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

24 Zahnstocher

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker

Muffins

$\frac{1}{8}$ l Speiseöl

100 ml Milch

2 Eier (Größe M)

Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

Marzipanlollies:

200 g roter Modelliermarzipan

200 g grüner Modelliermarzipan

1 Sandmasse:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Schokostückchen unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinsform füllen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Marzipanlollies:

Roten und grünen Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 24 Motive nach Wahl (max. 5 cm Ø) ausstechen. Die Marzipanreste nach Farben getrennt wieder verkneten und jeweils quadratisch (12 x 12 cm) ausrollen. Die Marzipanquadrate übereinander legen, leicht andrücken und fest aufrollen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.



- 4 Die Marzipanmotive auf die Muffins legen und etwas andrücken. Die Marzipanrolle mit einem scharfen Messer in 24 Scheiben schneiden und mit Zahnstochern in die Muffins stecken.

