

Mini-Muffins

ca. 24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



1 Mandel-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Mandeln vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und in eine befettete, bemehlte Mini-Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zum Stürzen der Muffins das Blech mit Backpapier belegen und mithilfe eines Kuchenbleches wenden.

3 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Muffins am Rand mit erwärmter Glasur bestreichen und in auf Backpapier ausgestreutem Glitzersteusel rollen.

Zutaten:

Mandel-Sandmasse:

- 80 g weiche Butter
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 60 g glattes Mehl
- 30 g geschälte, geriebene Mandeln

Zum Bestreichen:

- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2 Becher)

Zum Verzieren:

- 1 Box Glitzersteusel

Weißer Schokocreme:

- 100 ml geschlagenes Schlagobers
- 40 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Zum Dekorieren:

- 160 g bunter Modelliermarzipan

4 **Weißer Schokocreme:**

Für die Creme Schlagobers mit Kuvertüre verrühren, in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf die Muffins spritzen.

5 **Zum Dekorieren:**

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und 24 verschieden farbige Scheiben (4,5 cm Ø) ausstechen. Die Marzipanscheiben auf die Creme geben und etwas andrücken. Aus dem übrigen Marzipan mit einer Lochtülle (8 mm Ø) kleine Kreise ausstechen und auf die Marzipanscheiben geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Glitzerstreusel Normalkristallzucker mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl bis zum gewünschten Farbton vermischen. Die Speisefarbe nur tropfenweise dazugeben, damit der Zucker nicht feucht wird.