

Mumien-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Marmor Muffins
1/8 l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)
1 EL Milch

Zum Verzieren:

ca. 150 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
Schokolinsen

1 Muffins:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Hälfte der Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in die beigegepackten Papierförmchen füllen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Übrige Masse mit 1 EL Milch und der beigegepackten Kakaomischung verrühren und auf der hellen Masse verteilen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

4 Zum Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf die Muffins legen und an den Seiten abschneiden. Die Schokolinsen als Augen mit etwas Zuckerschrift festkleben.