





# Muttertagsmuffins

12 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins  
1/8 l Speiseöl  
75 ml Milch  
2 Eier (Größe M)

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke  
Dr. Oetker Ruby Couverture Drops  
Staubzucker  
ca. 1 Tube Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Muffins:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Schokostückchen (in der Packung enthalten) mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

- 2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform 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 Zum Verzieren:

Mithilfe eines gezackten Ausstechers (7 cm Ø) ca. 12 Kreise aus der Fondant Decke ausstechen und auf die Muffins auflegen.

- 4 Ruby-Kuvertüre erwärmen, in ein Spritztütchen füllen und auf vier Muffins jeweils die Buchstaben "M A M A" spritzen. Auf einige Muffins eine Schnur für die Wimpelkette spritzen.

- 5 Den Rest der Fondant Decke in 3 Stücke teilen. Mit Speisefarbe in 3 unterschiedlichen Abstufungen rot einfärben. Nach Bedarf etwas Staubzucker einkneten. Einen Teil des Fondants zwischen einem ausgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kleine Wimpel ausschneiden und an die Schnur auf den Muffins legen.
- 6 Aus dem übrigen Fondant einige nicht zu dünne Schnüre formen, flach drücken und wie eine Schnecke zu Röschen zusammenrollen. Die Röschen auf die Muffins setzen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben mit weiteren Streudekoren verzieren.
- Die Muffins in farbigen Papierförmchen servieren.