

Muttertagsmuffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Muffins
½ l Speiseöl
½ ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

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

1 Muffins:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Ei 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.

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

② Zum Verzieren:

Mithilfe eines gezackten Ausstechers (7 cm Ø) ca. 12 Kreise aus der Fondant Decke ausstechen und auf die Muffins auflegen.
Ruby-Kuvertüre erwärmen, in ein Spritztütchen füllen und auf vier Muffins jeweils die Buchstaben von MAMA spritzen. Auf einige Muffins eine Schnur für die Wimpelkette spritzen.

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.

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.