

Neon-Minimuffins

24 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Sandmasse:

50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
50 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g glattes Mehl

Himbeerglasur:

100 g gesiebter Staubzucker
½ EL Himbeersirup
½ EL flüssiges Schlagobers

Zum Bestreuen:

1 Box Neon-Streudekor

1 Marzipan-Sandmasse:

Für die Masse Marzipan mit Butter, Staubzucker, Vanille-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Auf einem Backblech für 24 Muffins je 2 Papierförmchen ineinander stellen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und die Förmchen damit auffüllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Himbeerglasur:

Für die Glasur Staubzucker mit Sirup und Schlagobers verrühren und mit einem Esslöffel auf die erkalteten Minimuffins geben.



④ Zum Bestreuen:

Die Minimuffins mit Neon-Streudekor beliebig bestreuen.

