

Oster-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Marmor Muffins
½ l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)
1 EL Milch

Topping:

400 ml flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 EL gesiebter Puderzucker
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Rübli

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 beigepackten Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Die Hälfte der Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen. Übrige Masse mit 1 EL Milch und der beigepackten Kakaomischung verrühren und auf der hellen Masse verteilen. Mit einer Gabel durchziehen, damit eine Marmorierung entsteht.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Topping:

Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mit Speisefarbe grün einfärben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben und auf die erkalteten Muffins spritzen.



④ Zum Verzieren:

Puderzucker mit Marzipanrohmasse verkneten und in vier Teile teilen. Jeden Teil mit Speisefarben einfärben. Kirschkerngroße Stücke zu Eiern formen. Die erkalteten Muffins vor dem Servieren mit Marzipaneiern und Marzipan Rübli verzieren.

