

Ostermuffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

200 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Backkakao
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
80 ml Milch

Einlage:

12 kinder Schoko-Bons®

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack
70 g Butter
12 halbierte kinder Schoko Bons®
Dr. Oetker Zuckeraugen
12 Smarties®
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

Wie backe ich Ostermuffins mit Kindern?:

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln auf eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform aufteilen.

Einen Schoko Bon® jeweils mittig in die Masse drücken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Muffins verzieren:

Die Glasur erwärmen, mit Butter verrühren und unter gelegentlichem Umrühren bis zu dicklicher Konsistenz abkühlen lassen. Mit einem Messer auf die erkalteten Muffins streichen. Die Schoko Bon®-Hälften als Ohren auf den Muffin setzen. Zuckeraugen und Smarties® zu lustigen Hasen-Gesichtern auflegen. Sobald die Glasur fest ist mit Zuckerschrift Schnäuzchen aufspritzen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins kann man ohne Dekoration auf Vorrat einfrieren.
- Die Schoko Bons® lassen sich am besten mit einem im warmen Wasser angewärmten und abgetrockneten Messer teilen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33