

Piraten-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Masse:

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

Zum Verzieren:

2 EL Marillenmarmelade
100 g Dr. Oetker Rollfondant
weiß
100 g roter Modellierfondant
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
etwa 20 g grüner
Modellierfondant
bunte Zuckerln nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 Masse:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Ei dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 2 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Die beigepackten Schoko-Tropfen (in der Pkg. enthalten) kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Zum Verzieren:

Die Marmelade erwärmen und die Muffins damit bestreichen. Weißen und roten Fondant auf einer mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (6 cm Ø) rote und weiße Scheiben ausstechen und auf die Muffins legen.



- 5 Die Muffins mit grünem Fondant und Zuckerln zum Thema Piraten verzieren und mit Zuckerschrift beliebig fertig dekorieren.

