

Rentier-Schoko-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

180 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
3 Eier (Größe M)
180 ml Speiseöl
100 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
gesiebter Backkakao
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
24 Zahnstocher

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker mit Vanillin-Zucker, Aroma, Eiern und Öl dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Schoko-Tröpfchen mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Die Masse in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinsblech füllen.

3 Das Blech auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Zum Verzieren:

Ca. 300 g des Marzipans mit Kakao verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 12 Scheiben (ca. 5 cm Ø) ausstechen und mit Glasur auf die erkalteten Muffins kleben. Aus jeweils einem rosinengroßen Stück Marzipan 2 Ohren formen und mit Glasur auf die Marzipanscheiben kleben.

- 5 24 haselnussgroße Marzipanstücke zu ca. 4 cm langen Rollen formen und auf Zahnstocher spießen. Mit einer Schere seitlich einschneiden (Abb. 1), Zacken ausformen und als Geweih in die Muffins stecken.



- 6 Das helle Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ovale (ca. 4 cm) ausstechen und als Schnauze auf die Muffins kleben.
- 7 Aus braunem Marzipan Nasen formen und mit Glasur ankleben.
- 8 Streudekor mit Zuckerschrift als Nase anbringen. Mit Zuckerschrift Augen aufspritzen und eine kleine Kugel als Pupille aus braunem Marzipan hineinsetzen. Mit einem Kaffeelöffel den Mund eindrücken (Abb. 2).



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins mit Dr. Oetker Backmischung Muffins zubereiten.