

Schaf-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffins:

1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Muffins
 ⅓ l Speiseöl
 100 ml Milch
 1 Ei (Größe M)
 Schokoladentropfchen (in der Packung enthalten)

Bananen-Obers:

2 kleine Bananen
 ¼ l flüssiges Schlagobers
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
 10 g gesiebter Staubzucker

Zum Unterrühren:

30 g Dr. Oetker Raspelschokolade
 Vollmilch

Zum Verzieren:

weißer Rollfondant
 24 halbierte Mandeln
 Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (weiß und braun)
 1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Muffins:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoladentropfchen kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Bananen-Obers:

Für das Bananen-Obers 12 Scheiben von den Bananen abschneiden und die übrigen Bananen pürieren. Schlagobers mit Vanillin-Zucker, Sahnesteif und Staubzucker aufschlagen. Das Bananenpüree mit Raspelschokolade mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

4 Von den erkalteten Muffins die Deckel abschneiden und mit einem Kaffeelöffel etwas aushöhlen. Die Abschnitte zerbröseln und zur Seite geben. Die Bananenscheiben in die Muffins geben und mit Bananen-Obers auffüllen. Mit den zur Seite gegebenen Muffin-Bröseln bestreuen.



5 Zum Verzieren:

Den Rollfondant in 12 gleich große Stücke teilen, eiförmig formen und als Köpfe seitlich in die Muffins stecken. Die Mandeln mit etwas Zuckerschrift als Ohren ankleben. Mit brauner Zuckerschrift Augen aufmalen und je eine Dekorblüte in die Muffins stecken.

