


# Schneemann-Muffins

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Muffins  
2 EL Kokosette  
125 ml Speiseöl  
75 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
70 g Dr. Oetker Schokostückchen (in der Packung enthalten)

### Zum Glasieren und Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack  
15 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen  
3 EL Kokosette

### Marzipankarotten:

50 g oranger Modelliermarzipan

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Kokosette, Öl, Milch und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Schokoblättchen unterrühren.

## 2 Die Masse gleichmäßig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Die Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Zum Glasieren und Verzieren:

Die Muffins mit Glasur bestreichen und die Schoko-Tröpfchen sofort als Augen und Mund auf die Muffins setzen. Die Muffins mit Kokosette bestreuen und mit einem spitzen Messer ein kleines Loch in die Mitte der Muffins stechen.

#### ④ Marzipankarotten:

Für die Marzipankarotten das Marzipan formen und als Nasen in die Muffins stecken.

##### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Schneemann-Muffins ca. 2 Tage haltbar. Die Muffins können ohne Marzipandekor auch auf Vorrat tiefgekühlt werden.