

# Super-Girl-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Muffins

1/8 l Speiseöl

1/8 l Milch

1 Ei (Größe M)

### Zum Unterrühren:

Schokoladenstückchen (in der Packung enthalten)

100 g Himbeeren

### Rosa Zucker-Glasur:

1/2 Becher Dr. Oetker Zuckerglasur weiß

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Grüne Zucker-Glasur:

1/2 Becher Dr. Oetker Zuckerglasur weiß

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Verzieren:

Glitzerschrift

Dr. Oetker Streudekor Rosa Mix

## 1 Sandmasse:

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. Schokostückchen und Himbeeren mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. 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**

## 2 Rosa Zucker-Glasur:

Für die rosa Zucker-Glasur Glasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren.

## 3 Grüne Zucker-Glasur:

Für die grüne Zucker-Glasur Glasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren.

## 4 Die erkalteten Muffins mit den Glasuren bestreichen.

- 5 Die Muffins mit Streudekor beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Zucker-Glasur rot und Zucker-Glasur grün auch jeweils mit 100 g Puderzucker, 2 EL warmes Wasser und der jeweiligen Speisefarbe (rot oder grün) zubereiten. Dafür einfach jeweils den Puderzucker mit Wasser und Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton vermischen.