

Weihnachtliche Landschaft auf Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

300 g glattes Mehl
3 KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
50 ml Milch

Zum Verzieren:

200 g weißer Rollfondant
100 g grüner Rollfondant
100 g roter Rollfondant

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

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. 25 Minuten

3 Zum Verzieren:

Einen Teil vom weißen Rollfondant - oder weißen und grünen Rollfondant - verkneten und durch eine Knoblauchpresse drücken, abschneiden und als Schnee auf den Muffins verteilen.

4 Den roten Rollfondant verkneten, zu Würfeln formen und als Häuser auf die Muffins geben. Den übrigen weißen Rollfondant zu Würfeln formen, 1-mal diagonal durchschneiden und als Dächer auf die Häuser legen.



- 5 Aus dem restlichen Rollfondant Bäume, Fenster und Kamine formen und die Muffins damit beliebig fertig verzieren.

