

Weihnachtsbaumkugel-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 120 Min.



1 Rote All-in-Masse:

Für die rote Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in 12 Mulden der Silikonform spritzen. Die obere Backformhälfte daraufsetzen und festdrücken.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

4 Jeweils eine erkaltete Gebäckkugel mittig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform geben.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Silikon Cake-Pops-Form
rotes Geschenkband

Rote All-in-Masse:

60 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 Tube Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Orangen-All-in-Masse:

270 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g gesiebter Backkakao
120 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
300 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Bestreichen:

2 EL heiße Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

250 g weißer Rollfondant
1 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

5 Orangen-All-in-Masse:

Für die Orangen-All-in-Masse Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in die Papierförmchen auf den Gebäckkugeln verteilen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

7 Die erkalteten Muffins mit Marmelade bestreichen.

8 Rollfondant und Dekor Fondant nach Wahl jeweils auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. 12 Scheiben (ca. 9 cm Ø) ausstechen, auf die Muffins geben und andrücken. Mit einem Glas beliebige Muster eindrücken (Abb. 1).



9 Zum Verzieren:

Aus Dekor Fondant beliebige Motive ausstechen oder ausschneiden und mit Zuckerschrift auf die Muffins kleben.

10 Aus gelbem Dekor Fondant die Aufhängungen formen (Abb. 2), mit Zuckerschrift ankleben und mit Geschenkbandern versehen.

