

# Clown-Muffins

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

⦿ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

**12 Papierbackförmchen:**  
Dr. Oetker Muffin-Förmchen (zum Beispiel)

### Teig:

3 Eier  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
130 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille  
50 g Butter, flüssig

### Füllung:

150 g Beeren aus dem Tiefkühler  
40 g Zucker  
1.5 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Garnitur:

200 g Dr. Oetker Marzipan (weiss und bunt)  
Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

## 1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl, Backpulver und Pudding Vanille darüber sieben und unterheben. Die Butter unterheben und kurz vermischen. Die Masse in die vorbereitete Muffinsform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**



Erkalten lassen.

**3 Füllung:**

Die Beerenmischung auftauen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zucker mit der Beerensauce vermischen. Rahm und Rahmhalter zusammen steif schlagen und mit den Beeren mischen. Die erkalteten Muffins im oberen Drittel durchschneiden, mit der Crème füllen und wieder zusammensetzen.

**4 Garnitur:**

Das weisse Marzipan ausrollen und Rondellen (ca. Ø8 cm) ausstechen. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Marzipanrondellen mit etwas Glasur auf die Muffins kleben. Aus dem bunten Marzipan beliebige Gesichter gestalten und mit Glasur verzieren.

