

Cooler Mini-Muffin-Jungs

etwa 24 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
1 TL Zimt , gemahlen
100 g Butter oder Margarine,
weich
2 Eier , zimmerwarm
1 dl Milch , zimmerwarm

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Rollfondant
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
bunt
Dr. Oetker Streudekor Schoko

1 Vorbereiten:

Backblech mit 24 Mini-Muffinsförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heissluft etwa 160 °C

2 Teig:

Basismischung und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Butter, Eier und die Milch hinzufügen. Alles mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mithilfe von 2 Teelöffeln gleichmässig in die Muffinsförmchen verteilen.

Blech mit den Muffinsförmchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heissluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 15 Minuten

Muffins in den Förmchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Garnitur:

Weissen Fondant in 24 etwa haselnussgrosse Portionen aufteilen. Jedes Stück zu einer glatten Kugel formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Kreis von etwa 4 cm Ø flach drücken. Die Muffins damit bedecken. Für den Körper 12 Muffins mit Schokokügelchen als Knöpfen verzieren. Für die Mützen ein Stück roten Fondant erst zu einer Kugel formen und dann flach drücken. Kreis halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Muffin legen und andrücken. Für eine Krempe ein kleines Stück Fondant zu einer etwa 5 cm langen Rolle formen. Diese mit einer Gabel flach drücken, auf die Mütze legen und andrücken. Schokokügelchen als Augen andrücken und mit einem Teelöffel einen Mund eindrücken.

Für Handschuhe ein Stück Fondant zu einer Keule formen. Das dünne Ende als Daumen neben das dicke Ende klappen und flach drücken.



Für Schirmmützen den Fondantkreis so halbieren, dass ein Stück etwas grösser ist. Das grössere Stück als Mütze auf einen Muffin legen und andrücken. Das kleinere Stück als Schirm senkrecht auf die Mütze stellen, die Enden nach unten biegen und andrücken





Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig kann beliebig mit Früchten, Schokostücken, Nüsse etc. angereichert werden.
- Die Muffins können 1 Tag im Voraus zubereitet oder ohne Verzierung eingefroren werden.

