

# Einhorn Muffins

etwa 12 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes

Basismischung Nature

100 g Butter

2 Eier

1 dl Milch

### Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

Rosa

1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Grün, Gelb, Rot, Blau)

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-

Garnierschriften Glamour

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Muffin-Förmchen auslegen. Bereitstellen: Ausstecher oder Glas (Ø 7 cm)

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Die Cupcakes Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Mithilfe von zwei Teelöffeln in die 12 Muffin-Förmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

**Die Hörner und die Ohren sollten mindestens einen Tag im Voraus hergestellt werden!**

**3 Garnitur:**

Den weissen Fondant mit dem Epifin vermischen, weichkneten und zu einer langen, dünnen Rolle formen. Ca. 50 g rosa und ca. 30 g blau einfärben.

Die Fondantrolle in 12 gleich lange Stücke schneiden und zu je einem Ende hin etwas dünner auslaufen lassen. Nun jeweils zwei Rollen mit den dickeren Enden beginnend, wie eine Kordel ineinander drehen. Die dünnen Enden bilden die Spitze des Horns. Vorsichtig auf ein Holzstäbchen aufspiesen und trocknen lassen.

Für die Ohren den weissen und blauen Dekor Fondant auswallen und mit einem scharfen Messer oder einem Ausstecher für Blüten tropfenförmige Stücke ausschneiden. Unten zusammenfalten und trocknen lassen. Denselben kompletten Vorgang mit dem rosafarbenen Fondant wiederholen, sodass schlussendlich 12 Hörner und 24 Ohren vorhanden sind. Diese können nach Belieben mit Lebensmittelfarbe oder essbarem Glitzer bemalt werden.

Ein Stück weissen Fondant mit Epifin dünn ausrollen. Mithilfe eines runden Ausstechers (Ø 7 cm), oder eines Glases in der passenden Grösse, Kreise ausstechen und mit Zuckerschrift auf den Muffins befestigen.

Mit Zuckerschrift Augen aufzeichnen und beliebig mit Steudekor und Fondant ausdekorieren.