

Froschkönig-Muffins

etwa 12 Stk.



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

All-in-Teig:

200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
150 g Butter, weich
2 Eier
5 EL Milch

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) (gelb und grün)

Garnitur:

24 Backblaten (Esspapier)
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Muffinblech mit Papierförmchen belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen füllen. Muffinform auf dem Gitter in die Mitte des Backofens schieben und während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Muffins mit den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Puderrucker in ein Schälchen sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1 EL von dem Guss in ein weiteres Schälchen geben und mit gelber Back- & Speisefarbe einfärben. Den restlichen Guss mit etwas grüner Back- & Speisefarbe verrühren und diesen auf den Muffins verstreichen.

4 Garnitur:

Aus 12 Oblaten Krönchen schneiden. Die restlichen 12 Oblaten einmal in der Mitte durchschneiden und mit Dekorschrift auf jeden Halbkreis einen Punkt für die Pupillen malen. Die Krönchen mit gelbem Zuckerguss bestreichen und trocknen lassen. Jeweils ein Krönchen und 2 Augen auf die Muffins "kleben". Zum Schluss mit Dekorschrift einen Mund malen.