

gruselige Mumien Muffins

etwa 12 Stücke    gelingt leicht  bis zu 30 Min.



Zutaten:

Für das Muffinsblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

225 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
150 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
150 g Crème fraîche
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 Eier

Dekoration:

etwa 300 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
24 Stk. Zuckeraugen
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour (weiss)

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in das Muffinsblech stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel verrühren. Den Zucker und die Vanillepaste hinzufügen. Als letztes die Crème fraîche, das Öl und die Eier hinzufügen und alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig mit Hilfe von zwei Löffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Die gebackenen Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Dekoration:

Den weissen Rollfondant mit den Händen etwas weich kneten. Die Arbeitsfläche mit etwas Epifin bestreuen und den Rollfondant auswallen. Nun den Fondant in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Diese etwas versetzt auf die Muffins legen. Dabei eine kleine Lücke für die Zuckeraugen lassen.

Mit einem Messer die überstehenden Fondantstreifen abschneiden. Die Resten können erneut zu Streifen verarbeitet werden.

Zum Schluss die Zuckeraugen mit etwas weisser Zuckerschrift auf die Muffins kleben.