

Ich-liebe-dich-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

175 g Mandarinen (aus der Dose)
200 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g Mandeln, gemahlen
1 Ei
50 ml Milch
150 g Joghurt, nature
3 EL Sonnenblumenöl

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Rosenblätter (unbehandelt)
1 Stk. Eiweiss
Zucker

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und zur Seite stellen. Mehl mit dem Backpulver mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Am Schluss die Mandarinen vorsichtig unterheben.

Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlenlassen.

3 Garnitur:

Ein Stück weissen Fondant gut weich kneten und 2–3 mm dick zwischen zwei Plastikfolien auswallen. Mit einem Struktur- Rollholz Muster daraufrollen. Vorsichtig von der Unterlage lösen und mithilfe eines runden Ausstechers (Ø ca. 7 cm) oder eines Glases in der passenden Grösse Kreise ausstechen und die Muffins damit belegen.

Rosenblätter waschen, mit Eiweiss bestreichen und sofort im Zucker wälzen. Alles auf ein Backblech mit Papier legen. Bei 50 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 2 Stunden backen. Die Trocknungsdauer hängt von der Blüte und dem Backofen ab.

Ober-/Unterhitze 50 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 120 Minuten

Muffins mit den Rosenblüten ausdekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Rosenblätter können gut vorher gemacht werden. In fest verschlossenen Dosen sind sie etwa 1 Woche haltbar.
- Wenn kein Struktur-Rollholz vorhanden ist, kann auch mit dem Messer ein Muster gezeichnet werden.