

Krümelmonster-Muffins

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Muffins:

150 g Butter, weich
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier
125 g Mehl
70 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Chocolat
2 EL Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 dl Orangensaft
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Cookies:

1 Backm. Dr. Oetker Cookies
120 g Butter, weich

Garnitur:

250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
etwa 4 EL Wasser
100 g Kokosraspeln
Dr. Oetker Streudekor Schoko

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Muffins:

Für den Teig die Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker langsam hineinstreuen. So lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Epifin, Pudding-Pulver, Kakao und Backpulver mischen, auf die Masse portionenweise sieben und abwechselnd mit dem Orangensaft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Die Schokolade unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Cookies:

Die Cookies nach Packungsanleitung zubereiten, jedoch 24 Stück formen und während 6 Minuten backen.

4 Garnitur:

Mascarpone mit Puderzucker mischen und auf den erkalteten Muffins verteilen. Etwa zwei Esslöffel von der Crème beiseite stellen. In einem Schälchen die blaue Lebensmittelfarbe mit etwa 2 Esslöffel Wasser vermischen. Danach die Hälfte der Kokosraspel dazugeben und gut verrühren bis sich die Farbe schön verteilt hat. Dasselbe mit der grünen Lebensmittelfarbe wiederholen. Nun die Muffins mit der Oberseite nach unten leicht in die gefärbten Kokosflocken drücken bis sie vollständig damit bedeckt sind. Für den Mund eine kleine Öffnung aus den Muffins schneiden und ein Cookie hineinstecken. Für die Augen die restliche Crème in einen Spritzsack füllen und auf jedes Muffin zwei Tupfen aufspritzen. Zum Schluss braune Schokokugeln als Pupillen anbringen.