

# Lustige Piraten-Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes  
Basismischung Nature  
100 g Butter, weich  
2 Stk. Eier  
1 dl Milch

### Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
weiss  
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
bunt  
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
weiss  
1 Pck. Dr. Oetker  
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,  
Rot, Blau)  
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-  
Garnierschriften Glamour  
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-  
Garnierschriften Rainbow

## 1 Vorbereiten:

Muffinform (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

## 2 Teig:

Die Cupcake-Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten.  
Mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen  
und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen.

③ Garnitur:

Die Glasur nach Packungsanleitung zubereiten und die Muffins dünn bestreichen (verhindert das Feuchtwerden des Fondants).

Für die Piratengesichter weissen Fondant mit etwas gelber und roter Farbe einfärben. Diesen dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (ca. Ø 7 cm) 12 Kreise ausstechen und die Muffins damit überziehen.

Den farbigen Fondant nach Farben getrennt dünn ausrollen. Mit dem gleichen Ausstecher oder Glas (ca. Ø 7 cm) 6 Kreise ausstechen und halbieren. Ergibt für jedes Muffin ein Kopftuch. Die Augenklappen mit einem kleinen runden Ausstecher ausstechen. Kopftücher und Augenklappen mit Zucker-Garnierschrift auf den Muffins befestigen. Mit Zucker-Garnierschriften dekorieren und Augen und Mund anbringen.