

Muffins im Rökkchen

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

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

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss
12 Stk. Marshmallows
Hagelzucker
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Glamour

1 Vorbereiten:

Muffinform (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen. Den Backofen vorheizen. Bereitstellen: 12 Zahnstocher, 12 weitere Papierbackförmchen

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen füllen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.



Aus den Förmchen nehmen. Den Muffins oben eine möglichst dünne Scheibe abschneiden, um eine ebenmässige Fläche zu erhalten. Muffins umdrehen und je ein frisches Papierbackförmchen darüberlegen.

3 Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten. Marshmallows auf Zahnstocher stecken. Zu $\frac{1}{3}$ in die Glasur tauchen, im gefärbtem Hagelzucker wenden und auf die Muffins stecken. Mit Zuckerschrift Augen und Mund aufzeichnen.

