

# Mumien-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

#### 12 Papierbackförmchen:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor Cake  
150 g Butter, weich  
3 Eier  
1 dl Milch + 1 EL Milch

### Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Smarties®  
Dr. Oetker Zuckerschrift Rainbow

## 1 Vorbereiten:

Eine Muffinform mit 12 Muffins-Papierförmchen belegen.

Backofen vorheizen

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

## 2 Teig:

Den Teig nach Packungsanleitung zubereiten und in die vorbereitete Muffinform verteilen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

**3 Garnieren:**

Den weissen Fondant gut weich kneten, halbieren und 2-3 mm dick auswallen. Vorsichtig von der Unterlage lösen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf die Muffins legen und an den Seiten abschneiden. Für die Augen die Smarties® mit etwas Zuckerschrift festkleben.