

Pandabären

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Butter, weich
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
3 Eier
200 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver
4 EL Milch
5 EL Nutella®

Garnitur:

1 Eiweiss
etwa 250 g Puderzucker
Dr. Oetker Milchsokolade
Chunks
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour
Dr. Oetker Streusel Schoko-
Geschmack

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für die Masse Butter mit Puderzucker und Vanille Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit einem Teigschaber die Milch und Nutella® vorsichtig daruntermischen.

Den Teig in die vorbereitete Muffinsform verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Eiweiss mit dem Mixer mit nur so viel Puderzucker verrühren, dass eine sehr zähe, streichfähige Masse entsteht, dann auf den Muffins verteilen und verstreichen. In der Mitte etwas mehr daraufgeben, damit ein Pandagesicht entsteht. Aus den Schoko-Tropfen Ohren und Augen auflegen und für die Näschen einstecken. Mit den Dekorschriften Pupillen aufspritzen. Für die Schnauze die Streusel mit einer Pinzette auflegen.