

# Prinzessinnen-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Stk. Papierbackförmchen

### Teig:

200 g Mehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
150 g Butter, weich  
3 Eier  
2 EL Milch

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) rot  
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix  
Dr. Oetker Streudekor Pearl Mix

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixe kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmässig in die Muffinform füllen. Form auf dem Backblech in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Ein Teil des Fondant mit roter Speisefarbe nach Belieben rosa färben. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit einem runden gezackten Ausstecher (Ø etwa 7 cm) Taler ausstechen und auf die Muffins legen.

Die Muffins nach Belieben mit den verschiedenen Dekorideen verzieren:

Für die **Herz-Deko** Fondant etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit Herz-Ausstechern (2 1/2 - 4 cm) Herzen ausstechen. Diese sofort in Zuckerdekor drücken und auf die Muffins legen.

Für die **Blüten-Deko** Fondant dünn ausrollen. Mit Blütenausstechern ausstechen, auf den Muffins anbringen und mit Zuckerschrift verzieren.

Für eine **Krone** Fondant dünn ausrollen und einen Streifen (ca. 6 x 2 cm) ausschneiden. Daraus auf einer Seite Zacken ausschneiden. Die Enden des Streifens zur Krone zusammendrücken und etwa 3 Std, trocknen lassen.

Für einen **Spiegel** ein kleines Stück rosa Fondant zu einer Kugel formen. Weissen Fondant zu einer Rolle formen, locker um den rosa Fondant legen und die Enden umeinanderschlingen. Rosa Fondant vorsichtig in den weissen Fondant flach drücken. Spiegel nach Wunsch verzieren und etwa 3 Std. trocknen lassen.

Für **Schuhe** weissen Fondant zu einer kleinen Rolle formen und zu einer Sohle flach drücken. Ein kleines Stück weissen Fondant erst zu einer Kugel und dann zu einem kegelförmigen Absatz formen. Das hintere Ende der Sohle mit Zuckerschrift auf dem Absatz befestigen. Etwas Fondant dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 2,5 cm) kleine Halbmonde ausstechen. Einen Halbmond um das vordere Ende der Sohle legen und andrücken, ggf. mit Zuckerschrift festkleben.