

Samichlaus im Kamin

etwa 12 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes

Basismischung Nature

100 g Butter, weich

2 Stk. Eier

1 dl Milch

Garnitur:

200 g Philadelphia®

(Doppelrahm-Frischkäse)

50 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant

weiss

Kakaopulver

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant

bunt (Icing)

1 Vorbereiten:

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

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

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

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Philadelphia und Puderzucker mit dem Mixer mischen. Auf die 12 Muffins verteilen und ein bisschen verstreichen, sodass sich eine etwas wilde Struktur ergibt. Dann in den Kühlschrank stellen.



Ein Stück weissen Rollfondant mit Kakaopulver einfärben, bis es braun wird. Dünn auswallen, Rechtecke (von ca. 2 × 3 cm) zuschneiden und mit dem Messer eine Mauerstruktur prägen.

Für die Beine den roten Fondant zu einer Wurst formen und 24 gleich lange Stücke schneiden. Für den Hosensaum mit dem weissen Rollfondant ebenfalls eine Wurst formen, jedoch eine viel dünnere, und davon auch 24 Stücke schneiden. Dann mit wenig Wasser die Hosensäume an den Hosen befestigen. Für die Schuhe 12 schwarze Kugeln länglich formen. Diese in der Mitte knicken und unten etwas etwas einschneiden, damit eine Sohle entsteht. Die Schuhe mit Wasser an die Beine kleben. Alles kurz vor dem Servieren auf die Muffins setzen.

