

Schmetterlings-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Verzieren vorbereiten:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

Dr. Oetker Zuckerschrift Glitter

All-in-Teig:

200 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver ,
gestrichen

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

125 g Butter, weich

3 EL Milch

3 Eier (Grösse M)

1 Schmetterlinge herstellen:

Den Rollfondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 12 Schmetterlinge ausstechen. Danach den Stiel eines Kaffeelöffels mit Puderzucker bestreuen und die Schmetterlinge mittig darauflegen und aus der Mitte heraus etwas biegen. Jetzt ca. 3 Stunden trocknen lassen.

Wenn die Schmetterlinge fixiert und trocken sind, mit etwas Zuckerschrift einige Perlen auf die Schmetterlinge kleben.

2 Backvorbereitungen:

Muffinblech (à 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

3 Fondantscheiben vorbereiten:

Auch hier den Rollfondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 12 Scheiben (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Mit dem Messerrücken ein Muster in die Scheiben eindrücken. Die Scheiben mit Frischhaltefolie abdecken und zum Verzieren zur Seite geben.

4 All-in-Teig:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

5 Die Form auf den Rost in der Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

6 Muffins dekorieren:

Die zur Seite gegebenen Rollfondantscheiben auf die erkalteten Muffins geben. Aus Fondant 12 kleine Kugeln formen und mit wenig Wasser auf den Muffins mit den Fondantscheiben ankleben. Dann die Schmetterlinge auf den Kugeln befestigen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schmetterlinge 1-2 Tage im Voraus zubereiten, damit sie gut trocknen können.