

Schneebäumchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Cupcakes
Basismischung Nature
100 g Butter, weich
2 Eier
1 dl Milch

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
Hagelzucker
etwa 150 g Puderzucker
etwa 3 - 5 EL Zitronensaft
Kokosraspeln

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierförmchen auslegen oder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Bereitstellen: Pinsel, Blatt Papier, Stift

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Cupcakes Basismischung gemäss Packungsanleitung zubereiten. Den Teig mithilfe von zwei Esslöffeln in die 12 Papierbackförmchen verteilen, in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Garnitur:

Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Auf ein Blatt Papier Bäumchen in gewünschter Form aufzeichnen. Backpapier darüberlegen und mit dem Pinsel die Bäumchen mit Kuchenglasur nachzeichnen. Damit die Bäumchen dicker werden und eine Struktur erhalten, diesen Vorgang 3 x wiederholen. 10 Minuten kalt stellen, die Bäumchen vorsichtig wenden und auf der Rückseite gleich verfahren. Beim letzten Durchgang mit Hagelzucker bestreuen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen, die Muffins bestreichen und in den Kokosraspeln wenden. Bei jedem Muffin mit einem Messer eine kleine Öffnung einschneiden und ein Bäumchen hineinstellen.