

# Schnelle Glücksschweinchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Muffin-Teig:**

1 Backm. Dr. Oetker Muffins  
1 dl Milch  
125 g Butter oder Margarine, weich  
2 Eier

**Guss:**

80 g Mascarpone  
100 g Puderzucker gesiebt  
½ Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
3 EL Schlagrahm  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau)

**Zum Verzieren:**

Marshmallows  
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften  
Rainbow (rot)

**1 Vorbereiten:**

Eine Muffinsform mit Muffins-Papierförmchen auslegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Eier dazugeben. Mit einem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. oder mit dem Schwingbesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die beigepackten Förmchen verteilen.

Die Förmchen auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

**2 Guss:**

Für den Guss die Zutaten verrühren und mit etwas roter Speisefarbe rosa einfärben. Die erkalteten Muffins damit glasieren.

**3 Zum Verzieren:**

Von den Marshmallows 18 Scheiben, je ca. 5 mm dick, abschneiden und auf jeden Muffin eine Scheibe sofort als Schnäuzchen auf den feuchten Guss legen. Die übrigen Scheiben vierteln und als Ohren auflegen. Mit Zuckerschrift Augen und Nasenlöcher aufmalen.