

Süsse und vegane Glücksschweinchen

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Stk. Papierbackförmchen

Teig:

260 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

200 g Zucker

1 ¼ dl Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 ½ dl Sojadrink ungesüsst

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 3 EL Wasser

Süssigkeiten vegan, z.B.

Brauseflummi

Zuckeraugen

1 Vorbereiten:

Die Mulden der Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen oder 2-3 Förmchen ineinander legen und auf ein Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) oder Schneebesen kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmässig auf die Mulden verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss auf den Muffins verstreichen und sofort Brauseflummis als "Nase" auf die Muffins kleben. Dann die Zuckeraugen andrücken. Die übrigen Brauseflummis halbieren und als "Ohren" ankleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Guss statt mit Wasser mit Aprikosennektar oder Orangensaft zubereiten.
- Nach Belieben den Guss mit Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa einfärben.