

# Winterzauber-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Teig:

175 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
175 g Butter oder Margarine, weich  
3 Eier

### Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt  
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
Konfitüre

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

## Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig gleichmässig in die 12 Papierbackförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 23 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 23 Minuten**

Auskühlen lassen.

② **Garnitur:**

Für den Schnee etwas weissen Fondant verkneten, durch die Knoblauchpresse drücken und mit Konfitüre auf den Muffins befestigen. Roten Fondant verkneten und zu Würfeln formen. Diese als Haus auf die Muffins geben. Weissen Fondant ebenfalls zu Würfeln verarbeiten und einmal diagonal durchschneiden und als Dach auf die Häuser legen. Fenster und Kamine mit dem restlichen Fondant formen und befestigen. Grünen Fondant ca. ½ cm dick ausrollen, Dreiecke ausschneiden und mit einem Messer seitlich einschneiden, sodass Tannen entstehen. Auf den Muffins befestigen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig kann mit ½ TL Zimt verfeinert werden.