

## Beschwipste Mini-Muffins

### Für die Muffinform (Mini 24er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 ml Eierlikör  
50 g Mohnsamen

### Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen  
50 ml Eierlikör



etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Füllen Sie den Teig in einen Gefrierbeutel. Diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und den Teig in die Mulden spritzen.
- Für Oster-Muffins kleine bunte dragierte Eier in die Sahne setzen.
- Oder mit etwas geschmolzener Schokolade Ornamente, z. B. Hasen, Küken oder Eier spritzen, fest werden lassen und in die Sahne stecken.
- Ohne die Sahnetuffs können Sie die Muffins einen Tag vor dem Verzehr zubereiten oder einfrieren.

**1. Vorbereiten:** Mini-Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend kurz den Mohn unterheben.

**3.** Teig gleichmäßig in die Mulden füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Muffins aus den Mulden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4.** Sahne mit Dessert-Soßenpulver steif schlagen. Eierlikör kurz unterrühren. Eierlikör-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) geben und dekorativ Tufts auf die Muffins spritzen. Übrige Sahne zu den Muffins servieren.

**5.** Nach Wunsch mit Mohnsamen bestreuen und zum Servieren in kleine Papierbackförmchen setzen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 9 g, Kh: 13 g, kJ: 598, kcal: 143