

Bunte Zitronenfalter

Für die Muffinform (12er):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
250 g Weizenmehl
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
250 ml Buttermilch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Guss:

75 g Puderzucker
4 TL Wasser oder Mandarinenensaft (aus der Dose)
einige Zuckerperlen
Schokolinsen
einige Lakritzschnüre und Fruchtgummis
Schokogebäckstangen



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt der Buttermilch kannst du auch Apfelsaft für den Teig verwenden.
- Statt Mandarinen kannst du auch 1 kleine Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 140 g) nehmen, diese in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.
- Nach Wunsch die bunten Zitronenfalter in Papierbackförmchen setzen.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lass für den Teig die Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen. Fette und mehle die Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig. Zum Schluss hebe vorsichtig die Mandarinen unter. Fülle den Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Muffinform (Abb. 1). Schiebe die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Nach dem Backen lässt du die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen. Löse sie erst dann und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten (Abb. 2). Schneide den Muffins im oberen Drittel einen "Deckel" ab. Die "Muffindeckel" halbierst du.

3. Guss: Siebe den Puderzucker in eine kleine Schüssel und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Gib den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn fest und schneide eine kleine Ecke ab. Nun gibst du je einen kleinen Klecks Guss auf die unteren "Muffinhälften" und legst die "Muffindeckel" als "Zitronenfalterflügel" darauf (Abb. 3)



Abb. 1



Abb. 2

4. Verzieren: Mit dem übrigen Guss und den Süßigkeiten verzierst du nun die "Zitronenfalter" bunt. Halbiere die Gebäckstangen und stecke pro Zitronenfalter jeweils 2 Stück als "Fühler" in die unteren "Muffinhälften".

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 17 g, Kh: 62 g, kJ: 1.807, kcal: 431



Abb. 3