

Mini-Muffins-Schlangen für Kinder

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
50 g Schokoladenstreusel

Guss:

50 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

Mini-Schokolinsen
6 Fruchtgummischnüre

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle in jede Muffinform ein Papierbackförmchen. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten, **außer** die Schokoladenstreusel, hinzu. Verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Rühre die Schokoladenstreusel kurz unter. Fülle mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig den Teig in die Papierbackförmchen. Schiebe die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

3. Nach dem Backen löst du die Muffins vorsichtig aus der Form und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

4. Guss: Zerkleinere die Schokolade grob. Schmelze die Schokolade getrennt mit je 1 TL Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze.

5. Verzieren: Steche nun vorsichtig mit Hilfe eines Strohhalms seitlich durch jeden Muffin (Abb. 1). Nun streichst du mit Hilfe eines Pinsels die helle Schokolade auf je 12 Muffins. Dekoriere 3 Muffins als "bunte Schlangengesichter" und die übrigen 9 beliebig mit den Mini-Schokolinsen. Bestreiche nun mit der dunklen Schokolade die übrigen 12 Muffins und dekoriere ebenfalls 3 Muffins als "bunte Schlangengesichter" und die übrigen Muffins mit den Mini-Schokolinsen.

6. Fädle durch je 3 "Schlangenkörper" und 1 "buntes Schlangengesicht" eine



etwa 24 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Statt Schokoladenstreusel kannst du auch gehackte Mandeln verwenden.
- Ohne Verzierung können die Muffins eingefroren werden.



Abb. 1



Abb. 2

Fruchtgummischnur, so dass du eine "Mini-Schlange" bekommst (Abb. 2). Die übrigen Muffins verarbeitest du wie oben beschrieben, so dass du am Schluss 6 "Mini-Schlangen" hast. Am Schluss steckst du noch je ein kleines Stück Fruchtgummischnur als "Schlangenzunge" in jeden "bunten Schlangenkopf".

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 14 g, kJ: 549, kcal: 131

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.