

# Affen-Muffins

Lustige Affenmuffins mit Affengesichtern aus Marzipan backen - einfache Affen Muffins für Kinder.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### Rührteig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 ml Milch

### Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

2 EL Puderzucker

1 EL Dr. Oetker Kakao

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

## Wie backe ich lustige Affen-Muffins?:

### ① Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre fein hacken. Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gehackte Kuvertüre unterheben. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Schablonen ausdrucken und ausschneiden. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen (Abb. 1).



- 4 Marzipan mit gesiebtm Puderzucker verkneten. Etwa die Hälfte mit Kakao einfärben. Marzipan zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln oder Frischhaltefolie dünn ausrollen (Abb. 2).



- 5 Mit Hilfe der Schablonen insgesamt 12 Mund- und 12 Augenteile (Abb. 3) ausschneiden.



- 6 Aus dem restlichen Marzipan 24 etwa haselnussgroße Kugeln formen und für die Ohren flach drücken (Abb. 4).



- 7 Muffins gleichmäßig mit der Kuvertüre bestreichen (Abb. 5).



- 8 Jeweils ein Mund- und ein Augenteil sowie 2 Ohren auf den Muffin kleben (Abb. 6).



- 9 Mit der Zuckerschrift den Mund malen und die Zuckeraugen damit befestigen (Abb. 7).



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Mund- und Augenpartien der Äffchen unterschiedlich kombiniert das helle und dunkle Marzipan verwenden.