

Autoscooter-Muffins

Leckere Vanille-Muffins als Autoscooter "verkleidet" - ein Hit für Kinder.

etwa 9 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Teig:

1 Ei (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl (50 ml)
150 ml Buttermilch
80 g Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-
Aroma
180 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

50 g Puderzucker
1 - 2 TL Wasser
9 Fruchtgummischnecken mit
Brausefüllung
18 Fruchtgummibären
9 Schokogebäckstäbchen
Esspapier, bunt
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich leckere Autoscooter-Muffins?:

1 Vorbereiten:

9 Mulden der Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

Ei, Öl, Buttermilch, Zucker und Aroma in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz unterrühren. Den Teig nach Belieben dritteln oder vierteln und mit Speisefarbe einfärben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Mulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

- 3 Muffins etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Deckel der Muffins abschneiden und so halbieren, dass das eine Stück größer ist, als das andere (Abb. 1).



4 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Diesen verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit dem Guss das kleinere Deckelteil waagrecht als "Motorhaube" und das größere Teil senkrecht als "Rückenlehne" auf die Schnittfläche der Muffins "kleben" (Abb. 2). Je 2 Gummibären als "Fahrer" festkleben. Die Fruchtgummischnecken abrollen, die innere Schnecke ganz lassen und als "Lenkrad" aufkleben. Die abgerollten Fruchtgummischnecken als "Aufprallschutz" um den Muffin legen. Mit der Zuckerschrift "Scheinwerfer" aufzeichnen und mit Gebäckschmuck verzieren. Das Esspapier in kleine Dreiecke schneiden und mit dem Puderzuckerguss an den Schokogebäckstangen befestigen. Die Gebäckstangen in die Muffins stecken.



Tipps aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins sind einfriergeeignet.