

# Beauty-Queen-Muffins

Saftige Eierlikörmuffins mit einer süßen Fondant-Verzierung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
etwa 12 Papierbackförmchen

## All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
100 g Schlagsahne  
150 ml Eierlikör  
2 Eier (Größe M)

## Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke  
1 EL Dr. Oetker Kakao Puderzucker  
50 - 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Muffinform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Fondant-Decke abrollen und mit einem runden Ausstecher Taler oder Blüten (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Mit einem Messer oder der feinen Seite einer Küchenreibe ein Muster in die Taler drücken und auf die Muffins legen. 50-100 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot anfärben, evtl. Puderzucker unterkneten. 1/3 des übrigen weißen Fondants mit Kakao und Puderzucker einfärben. Aus weißem, rotem und braunem Fondant kleine Handtaschen, Lippenstifte, Nagellack, Pumps und Puderdosen formen (s. Bild) und mit Zuckerschrift und/oder Dekorartikeln verzieren. Bei Zimmertemperatur etwa 3 Std. trocknen lassen. Dekor vor dem Servieren auf die Muffins legen, ggf. mit Zuckerschrift ankleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eierlikörmuffins lassen sich gut vorbereiten und auch einfrieren.
- Servieren Sie die Muffins in Alu-Muffinförmchen.

