

# Bunte Zitronenfalter

Fruchtige Muffins mit Süßigkeiten für den Kindergeburtstag

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
250 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (der Größe M)  
250 ml Buttermilch  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Guss:

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

## 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 Minuten**

Nach dem Backen lass 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. Halbiere die "Muffindeckel".



### 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. Gib je einen kleinen Klecks Guss auf die unteren "Muffinhälften" und lege die "Muffindeckel" als "Zitronenfalterflügel" darauf (Abb. 3).



### 4 Verziern:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

