

Clown-Muffins

Süß verzierte Clown-Muffins zum Geburtstag oder Karneval.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch oder Wasser
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Zuckerdekor

Wie backe ich Clown-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Die Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokostückchen (liegen der Backm. bei) komplett unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit Hilfe eines runden Ausstechers (Ø 8 cm) 12 Taler ausstechen. Fondanttaler auf die Muffins legen und leicht andrücken. Mit Zuckerschriften und Dekorartikeln als Clowngesichter dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit weiteren Dekor-Artikeln verzieren.

