

Coole Mini-Muffin-Jungs

Weihnachtliche Muffins mit Fondant-Dekor.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Mini Muffins
- 1 TL gemahlener Zimt
- 125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 60 ml Milch (5 EL)
- 1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

- etwa 300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
- Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

1 Vorbereiten:

24 Backförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Öl, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Von den Schokotröpfchen (liegen der Backm. bei) etwa 1 EL für die Verzierung beiseitestellen. Die übrigen kurz unter den Teig rühren. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Etwa 200 g weißen Fondant in 24 etwa haselnussgroße Portionen aufteilen. Jedes Stück zu einer glatten Kugel formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Taler von Ø etwa 4 cm flach drücken. Die Muffins damit bedecken. Für den Körper 12 Muffins mit Schokotropfchen als Knöpfe verzieren.

4 Übrigen weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Für die **Mützen** ein Stück roten Fondant erst zu einer Kugel formen und dann flach drücken. Taler halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Muffin legen und andrücken. Für **Bommelmützen** ein kleines Stück Fondant zu einer Kugel formen und auf die Mütze drücken. Für eine **Krempe** ein kleines Stück Fondant zu einer etwa 5 cm langen Rolle formen. Diese mit einer Gabel flach drücken, auf die Mütze legen und andrücken. Schokotropfchen als **Augen** andrücken und mit einem Teelöffel einen **Mund** eindrücken.

5 Für **Ohrenschilder** kleine Fondantkugeln formen und seitlich der Augen andrücken. Für **Handschuhe** ein Stück Fondant zu einer Keule formen. Das dünne Ende als Daumen neben das dicke Ende klappen und flach drücken (Abb. 1). Für einen **Schal** Fondant zu einem Streifen von etwa 8 cm Länge und 1 cm Breite ausrollen und an den Enden mit einem kleinen Messer einschneiden.



6 Für **Schirmmützen** den Fondanttaler so halbieren, dass ein Stück etwas größer ist. Das größere Stück als Mütze auf einen Muffin legen und andrücken. Das kleinere Stück als Schirm senkrecht auf die Mütze stellen, die Enden nach unten biegen und andrücken (Abb. 2). Nach Wunsch mit Zuckerschrift verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Knöpfe können auch aus kleinen Fondantstückchen geformt und angeedrückt werden.
- Die Muffins können 1 Tag im Voraus zubereitet oder ohne Verzierung eingefroren werden.
- Für die Verzierungen können Sie den Fondant beliebig mit anderen Farben Dr. Oetker Speisefarbe zubereiten.