

# Die Maus Muffins

Einfache Mango-Muffins werden mit einem fruchtigen Pudding-Sahnetopping und den Maus-Pickern zu bunten Geburtstagstörtchen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

250 g Dinkelmehl Typ 630  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
120 g Zucker  
½ TL Dr. Oetker NATÜRLich Orangenextrakt in Öl  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml Mango-Fruchtsoße  
1 Ei (Größe M)  
150 g Joghurt  
4 EL Wasser

### Topping:

250 g kalte Schlagsahne  
200 ml Mango-Fruchtsoße  
2 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

## Wie backe ich Mango-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping:**

Sahne, Mango-Fruchtsoße und Backfeste Puddingcreme in einen Rührbecher geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen.

**4 Verzieren:**

Maus Muffins etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.  
Vor dem Servieren mit Dekor-Konfetti und nach Belieben mit Pickern ausdekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping sind die Muffins einfriergeeignet oder können einen Tag vorher zubereitet werden.

