

Eulen-Muffins

Süße Eulen Muffins mit einer Dekoration aus Marzipan selber backen - Bestes Eulenmuffin Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 EL Milch
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 350 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 5 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün und rot
etwa ½ TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich Eulen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °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, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Muffinförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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

3 Verzieren:

50 g Marzipan-Rohmasse mit etwa 1/2 EL Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Grünes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Für die Eulenkörper etwa 12 Taler (Ø 4 cm) ausstechen und an einer Seite mit dem runden Ausstecher ein Oval ausstechen. **50 g Marzipan-Rohmasse** mit etwa 1/2 EL Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Rotes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Für die Flügel aus einem Taler 4 Ovale ausstechen (Abb. 1). Für die Schnäbel kleine Dreiecke schneiden. Übrige Marzipan-Rohmasse mit übrigem gesiebt Puderzucker verkneten und vierteln. Ein Viertel mit dem Kakao verkneten. Für die kleinen Marzipandecken aus dem hellen Marzipan etwa 12 Taler (Ø 6 cm) ausstechen. Für die Augen und Füße entweder mit einer Lochtülle kleine Taler ausstechen oder kleine Kugeln formen und diese in der Hand flach drücken. Für die Füße die Taler einmal halbieren.



4 Verzieren:

Zuerst die hellen Marzipandecken mit heller Zuckerschrift auf den Muffins festkleben. Dann die Eulenkörper und die übrigen Teile mit der hellen Zuckerschrift darauf festkleben und mit der dunklen Schrift die Pupillen der Augen dekorieren (Abb. 2). Nach Wunsch mit dem übrigen Kakaomarzipan Äste modellieren oder mit der dunklen Schrift Äste auf die Muffins malen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben können Sie auch rote oder braune Marzipan-Eulen kreieren.