

Feuerwehr-Muffins

Muffins aus einem lockeren Teig für Feuerwehrmänner/-frauen und zum Geburtstag.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

etwa 125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich Feuerwehr-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl und 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:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 7 cm) etwa 12 Taler ausstechen, auf die Muffins legen und leicht andrücken. Für die Dekorationen übrigen Fondant nach Belieben mit Speise- und Lebensmittelfarbe einfärben und verschiedene Motive herstellen, z. B. Helm, Leiter, Feuerlöscher etc. Motive mit Zuckerschrift auf den Muffins befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls Sie keinen runden Ausstecher haben, können Sie auch ein Trinkglas oder eine Tasse (Ø 7 cm) verwenden.