

Hunde-Muffins

Das Rezept für locker-leckere Hunde-Muffins aus Schokoteig ist einfach zuzubereiten und passt ideal zu Geburtstagen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
etwa 24 Mini-Softkekse mit Orangenfüllung (etwa 130 g) Smarties®

Wie backe ich süße Hunde-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, Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schoko-Tröpfchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und gleichmäßig verstreichen. Muffinform 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:

Zuckeraugen mit Zuckerschrift befestigen. Jeweils ein Softkeks als Schnauze mit Zuckerschrift befestigen. Für die Nase einen Smartie® aufkleben oder Zuckerschrift aufspritzen. Für die Ohren 12 Mini Soft-Cakes halbieren und mit Zuckerschrift befestigen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lassen sich die Muffins prima einfrieren.