



Kätzchen-Muffins

Fruchtige Muffins mit Sahnebelag und süß verziert.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

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

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
3 EL Orangensaft
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

Zum Verzieren:

Marshmallows
Lakritzschnüre
Smarties®
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (Dunkel)

Wie backe ich Kätzchen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Schokoraspiel untermischen. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen füllen. Die Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.

Muffins in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Belag:**
Schlagsahne mit Quarkfein steif schlagen und die Muffins dick damit bestreichen.
- ④ **Verzieren:**
Marshmallows in Streifen schneiden und als Ohren anlegen. Die Lakritzschnüre abrollen, längs halbieren, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und als Barthaare auflegen. Die Smarties® als Nasen über die Barthaare legen. Mit der Zuckerschrift Augen und Mund zeichnen. Die Kätzchen-Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

