

Katzen-Muffins

Niedliche Katzen Muffins mit Sahnebelag, süß verziert mit Marshmallows, Lakritze und Smarties® - Katzenmuffins schnell und einfach backen.

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 Katzen-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 unterrühren. 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 Katzen-Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

