

# Kleine Hummeln

Leckere Muffins mit lustiger Verzierung für Kinder und Kindgebliebene

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini-Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
4 EL Milch  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift , gelb  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack  
bunte Mini-Schokolinsen  
Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Mini-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 Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoraschel kurz unterrühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Teig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3** Verzieren:

Zuckerschrift jeweils gut durchkneten und abwechselnd in Streifen auf die Muffins spritzen. Mini-Schokolinsen mit etwas Zuckerschrift als "Augen" aufkleben und mit Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack "Pupillen" aufmalen. Gehobelte Mandeln als "Flügel" in die Muffins stecken, dafür Muffins evtl. mit einem Messer etwas einschneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut am Vortag zubereiten oder ohne Verzierung auch einfrieren.

