

# Luftballon-Muffins

Diese Luftballon-Muffins mit süßer Verzierung zum Geburtstag sind schnell und einfach gebacken - Kinderleichte Muffins mit Luftballons.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

#### Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins
- 1 Banane
- 125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 100 ml Milch oder Wasser
- 1 Ei (Größe M)

#### Zum Verzieren:

- 1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)
- Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
- Dr. Oetker Mini Dekor Cookies rosa-roter Mix
- Dr. Oetker Mini Dekor Cookies blau-grüner Mix

## Wie mache ich Luftballon-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Paperbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Banane in kleine Stückchen schneiden. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladen-Tropfen (liegen der Backm. bei) und Bananenstückchen unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Muffins verzieren:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Geschlossenen Becher 20 Min. so hineinhängen, dass er im Wasser schwimmt. Becher abtrocknen und kräftig schütteln. Deckel abziehen, die Muffins mit der Kuchenglasur überziehen und fest werden lassen. Die Luftballonbänder mit Zuckerschrift auftragen und Dekor Cookies als Luftballons leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.

