

Lustige Eichhörnchen und Igel

Mini-Muffins als kleine Schoko-Eichhörnchen und -Igel.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

3 EL Milch

100 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

etwa 12 Merci® Krokant

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

Wie backe ich lustige Eichhörnchen und Igel?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoraspel kurz unterrühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 18 Min.

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

3 Verzieren:

In etwa 12 Muffins jeweils ein Merci®Krokant hochkant hineinstecken (Abb. 1).



4 Auf die anderen 12 Muffins mit weißer Zuckerschrift je ein Herz aufmalen (Abb. 2).



5 Sahne in einen Rührbecher geben. Paradiescreme hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 oder 8 mm) füllen (Abb. 3).



6 Für die **Eichhörnchen** auf die Muffins mit Merci®Krokant einen Tuff sowie 2 Cremestränge (Abb. 4) auf das Merci®Krokant spritzen.



7 Für die **Igel** übrige Creme in kleinen Tuffs um die Herzen spritzen (Abb. 5).



- 8 Den Eichhörnchen jeweils 2 Zuckeraugen auflegen und mit schwarzer und weißer Zuckerschrift Nase und Schnäuzchen aufmalen (Abb. 6).



- 9 Bei den Igeln ebenfalls mit Zuckerschrift Augen und Nasenspitze aufmalen (Abb. 7).



Tipps aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins können eingefroren werden.