



# Lustige Käfer

Muffins in Marienkäfer-Optik nicht nur für den Kindergeburtstag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

180 g weiche Butter oder  
Margarine  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
150 ml Multivitaminsaft  
375 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Guss:

50 g Puderzucker  
3 TL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Rot und Gelb

### Füllung:

150 g kalte Schlagsahne  
150 ml Multivitaminsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste  
Puddingcreme

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack hell  
oder dunkel  
12 Schokogebäckstangen

## Wie backe ich kleine lustige Käfer-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, dann den Multivitaminsaft unterrühren, bis die Masse gebunden ist. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins in der Form kurz lösen, dann darin auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Die Muffins einmal waagrecht durchschneiden. Dann den Deckel in 2 Teile schneiden, so dass ein Teil größer als der andere ist.
- 4 **Guss:**  
Puderzucker sieben und nach und nach mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit roter und gelber Back- & Speisefarbe einfärben und den größeren Teil des Deckels mit Hilfe eines Tafelmessers damit bestreichen. Mit der Zuckerschrift Punkte auf den Guss malen und auf den kleineren Teil des Deckels ein Gesicht. Den mit Guss bestrichenen Deckel in der Mitte noch einmal durchschneiden, so dass "Flügel" entstehen.
- 5 **Füllung:**  
Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 g Sahne und 150 g Multivitaminsaft**, zubereiten. Creme sofort in einen Gefrierbeutel füllen und gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Creme gleichmäßig auf die Unterteile der Muffins spritzen. Nun das "Gesicht" und die "Flügel" auf die Creme setzen.
- 6 Die Gebäckstangen in etwa 5 cm lange Stücke teilen und pro Käfer jeweils 2 Stück als "Fühler" in die Creme stecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck gut einfrieren.

