





Lustige Karneval-Muffins

Einfache Muffins mit super gestalteten Fondant-Gesichtern von Prinzenpaar, Pirat, Hexen, Pippi Langstrumpf und Clown.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

75 g Vollmilchschokoladen
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Zum Verzieren:

etwa 300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Puderzucker
Dr. Oetker Mini Dekorblüten
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
rote Fruchtgummischnüre
grüne Fruchtgummischnüre
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
1 Pckg. Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Dekor-Sterne

Wie backe ich lustige Karnevals-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Für den Teig Schokolade grob hacken. 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 hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokolade kurz unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Mit Fondant und Dekorartikeln verschiedene Gesichter verzieren.



4 Prinzessin (2):

Etwa 50 g Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) 2 Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf 2 Muffins kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken. Restlichen Fondant verkneten und ein haselnussgroßes Stück mit roter Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker einfärben. Aus weißem Fondant **Nasen** formen und ankleben. Den übrigen Fondant halbieren und mit gelber Speisefarbe bzw. rosa Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker einfärben.



Gelben und rosa Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Aus dem gelben Fondant lange Streifen schneiden und mit weißer Zuckerschrift als **Haare** festkleben. Aus dem rosa Fondant kleine **Krönchen** schneiden und ebenfalls festkleben. Zuckeraugen aufkleben. Aus dem roten Fondant kleine herzförmige **Münder** formen und aufkleben. Prinzessinnen mit Dekor-Sternen und Dekor-Konfetti verzieren.

5 Pirat (2):

Etwa 50 g Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) 2 Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf 2 Muffins kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken. Vom restlichen Fondant ein walnussgroßes Stück beiseitelegen. Vom restlichen Fondant etwa die Hälfte mit roter Speisefarbe und die andere Hälfte mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebtem Puderzucker einfärben.



Roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und 1 Taler ausstechen. Taler halbieren und als **Piratentuch** aufkleben. Jeweils kleine Stücke zu Knoten formen und an einer Seite der Tücher festkleben. Aus dem schwarzen Fondant **Augenklappen** formen. Je ein Zuckerauge und eine Augenklappe auf den Gesichtern festkleben. Aus weißem und schwarzem Fondant kleine längliche Stücke rollen, zu **Knochen** formen und auf den Tüchern festkleben. Aus weißem Fondant **Nasen** formen und festkleben. Für die **Bärte** etwas schwarzen Fondant durch ein Sieb oder eine Knoblauchpresse drücken und festkleben.

6 Pippi Langstrumpf (2):

Etwa 50 g Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) 2 Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf 2 Muffins kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken.



Aus roten Fruchtgummischnüren einen langen **Zopf** flechten. Den Zopf und einige Fruchtgummistücke mit Zuckerschrift als **Haare** ankleben. Aus dem restlichen Fondant 2 kleine **Nasen** formen und festkleben. Zuckeraugen ebenfalls aufkleben. Mit heller Schokoladen-Zuckerschrift einen **Mund** und **Sommersprossen** aufmalen.

7 Clown (3):

Etwa 75 g Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) 3 Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf die Muffins kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken. Ein walnussgroßes Stück rot einfärben, zu 3 Kugeln formen und als **Nasen** ankleben. Restlichen Fondant aufteilen, evtl. mit etwas gesiebttem Puderzucker verkneten und beliebig einfärben.



Gefärbten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Daraus **Clownsmützen** schneiden und kleine Blüten ausstechen. Mützen und Blüten oder nach Wunsch kleine Dekor-Blüten mit Zuckerschrift aufkleben. Zuckeraugen aufkleben. Mit roter Zuckerschrift einen großen **Mund** aufmalen. Die Clownsmützen mit Sternen und Dekor-Konfetti verzieren.

8 Hexe (3):

Etwa 75 g Fondant mit lila und rosa Lebensmittelfarbe lila einfärben. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) 3 Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf die Muffins kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken.



- 9 Restlichen lila Fondant zu 3 großen krummen **Nasen** formen und aufkleben. Rote und grüne Fruchtgummischnüre mit Zuckerschrift als **Haare** aufkleben. 20 g Fondant mit schwarzer und lila Lebensmittelfarbe schwarz einfärben. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. 3 **Hexenhüte** ausschneiden und auf die Haare kleben. Die Hexenhüte mit Zuckerschrift und Dekor-Sternen verzieren. Zuckeraugen aufkleben und mit schwarzer Zuckerschrift **Augenbrauen** und einen grimmigen **Mund** aufmalen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins können am Vortag zubereitet werden oder ohne Verzierung eingefroren werden.

