





Manni-Maulwurf-Muffins

Diese lustigen Muffins mit Marzipanmaulwurf erfreuen nicht nur Kinderherzen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Milch oder Wasser

1 Ei (Größe M)

Füllung:

2 Bananen

200 - 250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

30 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

etwa 230 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

10 - 20 g Dr. Oetker Kakao

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, rot, gelb, grün

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack, dunkel

Wie backe ich lustige Maulwurf-Muffins?:

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

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) untermischen. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Muffins füllen:

Muffins aus den Papierbackförmchen lösen und jeweils einen Deckel vorsichtig abschneiden. Die Gebäckdeckel in einer Schüssel zerbröseln. Bananen schälen, zwölf 1 cm dicke Scheiben schneiden und je eine Scheibe mittig auf die untere Muffinhälfte legen. Übrige Bananenstücke pürieren. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Raspelschokolade und Bananenpüree unterheben. Jeweils 1 knappen EL der Sahnecreme auf den unteren Muffinhälften verteilen und mit den Bröseln bedecken. Die Muffins in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

180 g Marzipan-Rohmasse mit Kakao verkneten. Daraus eine 24 cm lange Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in 2/3 für den Kopf und 1/3 für die Arme teilen und wie folgt formen. Für den Kopf einen Kegel formen. Mit einem Holzpieß 2 kleine Löcher als Augen in den Kopf drücken. Mit dem Messerrücken kleine Einkerbungen für den Mund formen. Für die Arme 2 dünne Rollen formen und mit der Zuckerschrift unterhalb des Kopfes befestigen. 20 g Marzipan-Rohmasse mit 2 Tropfen roter und einem Tropfen gelber Speisefarbe einfärben. Für die Hände kleine Dreiecke formen und mit Zuckerschrift an die Arme kleben. Mit dem Messerrücken kleine Finger andeuten. Aus dem Rest kleine Kugeln formen und als Nase mittig an den Kopf kleben (Abb. 1).



- 5 Übrige Marzipan-Rohmasse mit Speisefarbe grün einfärben, portionsweise durch eine Knoblauchpresse drücken und kleine Grasbüschel abschneiden. Gras seitlich am Erdhügel befestigen. Vor dem Servieren die Marzipan-Maulwürfe aufsetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Muffins bereits gut am Vortag backen.
- Evtl. unter die Marzipan-Rohmasse etwas Puderzucker kneten.