

Marienkäfer-Muffins

Schnelle Muffins mit Schoko-Canache und Erdbeeren als Marienkäfer dekoriert

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Muffins:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)

Canache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
100 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 250 g Erdbeeren
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

1 Muffins:

Muffins nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Canache:

Kuvertüre grob zerkleinern. Sahne in einem Topf aufkochen und Kuvertüre darin schmelzen. Canache in einen Rührbecher geben und kalt stellen.

3 Verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Canache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und Muffins damit bestreichen. Jeweils 2 Erdbeerhälften wie Flügel in die Canache drücken, mit Zuckerschrift Punkte auf die Flügel und einen Mund auf die Canache malen. Kurz vor dem Servieren die Augen aufsetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich ohne Verzierung gut einfrieren.