

# Maulwurf-Muffins

Fruchtige Schokoladenmuffins mit einer Sahne-Mandarinenfüllung

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 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 (der Größe M)

### Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

etwa 200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## 1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

## 2 Teig:

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

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Füllung:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Muffins aus den Papierbackförmchen lösen und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Gebäckdeckel in einer Schüssel zerbröseln. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, die Mandarinen vorsichtig unterheben. Jeweils 1 knappen Esslöffel der Mandarinsahne auf den unteren Muffinhälften verteilen und mit den Bröseln bedecken. Die Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie die Mandarinen auch gegen Ananas austauschen. Dazu 1 kleine Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 135 g) abtropfen lassen und die Scheiben in kleine Stücke schneiden. Die Stücke unter die Sahne heben.
- Sie können die Muffins bereits gut am Vortag backen.