

Mini-Muffin-Mikrofone für Kinder

Saftige Mini-Muffins in einer Eiswaffel als Mikrofon - die Karaoke-Party kann starten.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g weiche Butter oder Margarine
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
4 EL Milch
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
etwa 12 Fruchtgummischnecken mit Brausefüllung
12 Eiswaffel-Tüten
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Hälfte der Mulden der Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

2 All-in-Teig zubereiten:

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, außer die Raspelschokolade, hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Zuletzt rühre die Raspelschokolade kurz unter. Verteile den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf den 12 Muffinmulden. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Löse die Muffins erst nach etwa 10 Min. aus der Form. Lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

3 Verzieren:

Schmelze Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze und rühre das Öl unter. Rolle die Fruchtgummischnecken vorsichtig ab und drücke sie an einem Ende etwas flach. Schneide von jeder Eistüte die Spitze vorsichtig mit einer Schere ab, so dass ein kleines Loch entsteht. Tauche den oberen Rand der Waffel in die Kuvertüre und bestreue diese beliebig mit Gebäckschmuck (Abb. 1).



- 4 Tauche die Spitze mit dem Loch etwas in die Kuvertüre und stecke eine Fruchtgummischnecke als "Kabel" in das Loch (Abb. 2). Klebe mit etwas Kuvertüre den Gebäckschmuck als "Knopf" auf die Waffel und lass das "Mikrofon" auf Backpapier fest werden. Tauche einige Muffins beliebig in die Kuvertüre und bestreue diese mit Gebäckschmuck. Klebe die Muffins mit etwas Kuvertüre in die Waffeln und lass sie fest werden.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Fruchtgummischnecken können auch Lakritzschnecken verwendet werden.
- Die "Mikrofone" können auch mit beliebigen anderen Dekorprodukten verziert werden.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

