

Mini-Muffins mit zweifarbigem Topping

Süße kleine Muffins mit einem Topping aus Crème double und vegetarischem Geliermittel

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Mini Muffins
125 ml Speiseöl
5 EL Milch oder Wasser
1 Ei (der Größe M)

Topping:

2 Be. Dr. Oetker Crème double
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 ml Zitronensaft
50 ml Wasser
1 Btl. Dr. Oetker vegetarisches Geliermittel
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot und blau

1 Vorbereiten:

24 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °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. zu einem glatten Teig verrühren. **Alle** Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten



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

③ Topping:

Crème double, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Vegetarisches Geliermittel mit Zitronensaft und Wasser in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und aufkochen. Sofort zu der Crememasse geben und alles gut verrühren. Masse halbieren. Eine Hälfte mit Speisefarbe rot einfärben, die andere Hälfte blau einfärben. Die gefärbte Creme jeweils in einen Einwegspritzbeutel füllen. Diese beiden Spritzbeutel in einen größeren Spritzbeutel geben und max. 1/2 cm von den Spitzen abschneiden und sofort auf die Muffins spritzen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping sind die Muffins einfriergeeignet.

