



Muffingesichter

Diese schnellen Muffins mit Mütze und Gesicht können Kinder leicht ausdekorieren.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

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

Außerdem:

12 Eistüten
20 g Vollmilchschokolade
Süßigkeiten, z. B.
Lakritzschnecken, Smarties

Wie backe ich Muffingesichter?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokostückchen (liegen der Backmischung bei) unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Eistüten als "Mützen" in die Muffins reindrücken, evtl. mit einem Messer etwas einschneiden. Schokolade klein hacken, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und "Augen", "Mund" und "Nase" mit der Schokolade und Süßigkeiten verzieren.

