





# Muffins mit Fondant-Schmetterlingen

Süße Muffins mit einer Dekoration aus Fondant

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

### Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 EL Milch  
3 Eier (Größe M)

## 1 Verzieren:

Für die kleinen Fondantdecken Fondant zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel dünn ausrollen und 12 Kreise (Ø 6 cm) ausstechen. Für die Dekoration 12 Schmetterlinge ausstechen (Abb. 1).



- ② Mit einem Strohalm Löcher in die Flügel stechen. Kreise mit Folie zugedeckt beiseitelegen. Schmetterlinge auf einem Löffelstiel mind. 3 Std. trocknen lassen (Abb. 2).



### ③ Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### ④ All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Muffinförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ Mit einem Messer ein Muster in die Kreise drücken. Kreise auf die Muffins legen. Schmetterlinge mit etwas Fondant darauf festkleben (Abb. 3).





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verzieren können Sie auch weitere Dr. Oetker Dekorartikeln verwenden.

