

Muttertagsmuffins

Diese köstlichen Muffins zum Muttertag sind super saftig und lecker. Mit einer Sahnecreme und einer liebevollen Verzierung sind sie ein Hingucker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

3 Eier (Größe M)
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
200 ml Buttermilch
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
325 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Natron
etwa 12 Schokowürfel Joghurt, z. B. von Ritter Sport®

Kuvertüre-Dekoration:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Topping:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 ml Buttermilch

Wie backe ich leckere Muffins zum Muttertag?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Muffinform verteilen. Je einen Schokowürfel in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann mit den Papierförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Kuvertüre-Dekoration:

Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden und auf Backpapier beliebige Schriftzüge, wie z. B. Mama, Mutti, Love oder Herzen in verschiedenen Größen aufspritzen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit Dekor-Mix bestreuen. Kuvertüre-Dekoration vollständig fest werden lassen.



4 Topping zubereiten:

Sahne mit Quarkfein und Vanillin-Zucker steif schlagen. Zum Schluss die Buttermilch unterrühren. Das Topping in einen Spritzenbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

5 Muttertagsmuffins dekorieren:

Die Muffins kurz vor dem Servieren mit den Kuvertüre-Schriftzügen und -Herzen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins können auch mit klein geschnittenen oder in Streifen gehobelten Schokowürfeln oder Yogurette® dekoriert werden.
- Die Muffins können max. 1 Tag im Voraus zubereitet oder ohne Topping eingefroren werden.
- Es kann jede beliebige Kuvertüre verwendet werden.