

Oster-Muffins

Marmor-Muffins mit Sahne-Topping und Marzipandekoration

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Muffins:

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

Topping:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

Zum Verzieren:

2 EL Puderzucker
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backmischung bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Muffins:

Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten. Teig in die Förmchen füllen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Topping:

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und mit grüner Speisefarbe einfärben. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.



④ **Verzieren:**

Pudersucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipan dritteln und mit roter, gelber und blauer Speisefarbe einfärben. Jeweils eine kirschkernegroße Portion abnehmen und zu kleinen Eiern formen. Die Muffins mit den Eiern und den Marzipan Rübli verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

