

Osterküken mit Blumenwiese

Fruchtige Mandarinenmuffins für das Osterfest

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

Quark-Öl-Teig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 2 ½ EL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, Gelb, Rot und Grün

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Dr. Oetker Zuckerschrift Braun

1 Möhre in Scheiben

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Muffinform. Lass die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen, fang dabei die Flüssigkeit auf und miss 100 ml ab. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten und 100 ml Mandarinenflüssigkeit, außer die Mandarinen, hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Knete zuletzt die Mandarinen kurz unter. Bestreue den Teig mit Mehl und halbiere ihn auf der gut bemehlten Arbeitsfläche.

- 3 Aus der einen Teighälfte formst du 8 gleich große Kugeln. Da das Gebäck beim Backen aufgeht, legst du die Teigkugeln versetzt, laut Schablone in die Muffinmulden. Die andere Teighälfte teilst du in 3 gleich große Stücke.

- 4 **Küken:**
Aus 1 Teigstück formst du nun 5 kleinere Kugeln und setzt diese als "Kükenköpfe" zu jeweils einer großen "Kükenkugel" seitlich in die Muffinform.

- 5 **Blumen:**
Aus dem übrigen Teig formst du 18 kleine Kugeln und setzt jeweils 6 als "Blütenblätter" rund um eine große "Blumenkugel" (Abb. 1). Die Kugeln sollen in der Vertiefung liegen, nicht auf dem Rand. Nun schiebst du das Muffinblech auf dem Rost in den Backofen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Nach dem Backen löst du die Blumen und Küken aus der Form und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

- 6 **Guss:**
Siebe den Puderzucker und verrühre ihn nach und nach mit dem Zitronensaft zu einem Guss. Färbe etwa 2/3 vom Guss mit gelber Back- & Speisefarbe ein. Den übrigen Guss halbiert du und färbst jede Hälfte rot und grün ein. Bestreiche nun die Küken mit Hilfe eines Backpinsels mit dem gelben Guss. Die Blumen bestreichst du mit dem roten, grünen und gelben Guss (Abb. 2).



- 7 **Verzieren:**
"Bohre" nun mit Hilfe eines Holzstäbchens kleine Löcher für die Schnäbel in die "Kükenköpfe". Setze in jedes Loch 2 Mandelstifte als "Schnabel". Aus den Möhrenscheiben kannst du "Kämme" für die Küken ausschneiden und in den noch feuchten Guss setzen. Den Guss fest werden lassen. Nun kannst du mit brauner Zuckerschrift "Gesichter" und "Flügel" auf die Küken malen und die Konturen der "Blumen" nachzeichnen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss lässt sich das Gebäck gut einfrieren.

