

Party-Muffins

Mit diesem Rezept sind saftige Lieblingsmuffins schnell gebacken und einfach nach Herzenslust mit frischen Früchten, Süßigkeiten und Streuseln dekoriert.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

Muffin-Teig:

3 Eier (Größe M)
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (4 EL)
150 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

Zum Dekorieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker Backmich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko
etwa 2 EL Dr. Oetker Genusswerkstatt Salted Caramel Fudge
Dr. Oetker Dekor-Sterne
Himbeeren
Heidelbeeren (Blaubeeren)
2 Oreo®-Kekse

Wie backe ich schnell bunte Muffins für die Party?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

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

② Muffin-Teig zubereiten:

Eier, Öl, Joghurt, Zucker und Aroma in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl, Backin und Natron mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in der Muffinform verteilen. Die verschiedenen Dekorationen (Kekse vorher klein schneiden) darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann erst lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Dekorationen variieren und mehr Muffins mit der Lieblingsdekoration zubereiten.