

Pferdemuffins

Leckere Pferde Muffins mit süßen Marzipanpferdchen - Pferdemuffins selber backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
125 ml Milch
100 g Dr. Oetker Schokolade grob
gehackt

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich Pferdemuffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokostückchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Schokostückchen kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

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

3 Verzieren:

100 g Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Grünes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und etwa 12 Taler (Ø etwa 6,5 cm) ausstechen. Auf jeden Muffin einen Taler legen und leicht andrücken. Nach Belieben verschiedene Marzipanmotive (s.u.) modellieren und daraufsetzen.

- 4 Für die **Pferdeköpfe** eine walnussgroße Portion Marzipan-Rohmasse zu einer großen und 3 blaubeergroßen Kugeln formen. Die große Kugel zu einem länglichen Pferdekopf formen. Aus 2 kleinen Kugeln die Ohren formen und an den Pferdekopf leicht andrücken. Die übrige Kugel mit etwas Kakao dunkel färben und 2 kleine Augen und kleine Härchen daraus formen. Die Augen platzieren und die Härchen zwischen den Ohren andrücken. Nach Wunsch aus Kakao-Marzipan eine Blesse formen und aufdrücken. Aus beliebig eingefärbtem Marzipan eine Schnur als Halfter formen und andrücken. Ein kleines Herz für die Haare formen und anbringen (Abb. 1).



- 5 Für den **Helm** ein walnussgroßes Stück Marzipan mit Kakao dunkel einfärben und zu einer Kugel formen. Diese mit einem scharfen Messer halbieren. Nun 2 weitere kleine Taler aus Marzipan formen und die Halbkugeln aufsetzen. Mit einem Messerrücken kleine Rillen eindrücken und eine kleine Kugel oben aufsetzen.
- 6 Für das **Hufeisen** eine walnussgroße Portion Marzipan gelb einfärben und zu einem "U" formen. Die Enden mit einem Messerrücken begradigen und kleine Vertiefungen eindrücken. Nach Belieben bunte Marzipanblümchen modellieren und mit Zuckerschrift aufkleben.
- 7 Für die **Tunierschleife** eine haselussgroße Portion Marzipan zu einem flachen Taler formen und mit einem Zahnstocher rundherum Kerben eindrücken. Für das Band eine kleine Kugel Marzipan zu einem Streifen flach drücken und dann schräg abschneiden. Den Taler darauf fest drücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. die Marzipanmotive mit Dr. Oetker Zuckerschrift ankleben.