

Picknick-Körbchen und lustige Ameisen für Kinder

Fruchtige Muffins mit einer Orangenote für Kinder

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

180 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

90 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Orangenlimonade

Füllung:

250 g gemischtes Beerenobst ,

z.B. Himbeeren, Brombeeren,

Heidelbeeren

200 ml Milch

100 ml Orangensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

Außerdem:

3 EL Orangensaft

Kakaotränkepulver oder Dr.

Oetker Kakao

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor. Fette und mehle das Muffinblech.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Fülle den Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Mulden. Schiebe das Muffinblech auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Nach dem Backen lässt du die Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen. Dann erst löst du die Muffins vorsichtig aus der Form und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

- 4 Schneide von jedem Muffin einen Deckel ab. Lege die Deckel auf ein Brett und schneide die Kuuppeln flach. Bröse die abgeschnittenen Kuppeln in eine Rührschüssel. Steche aus jedem Deckel mit einem Glas oder Ausstecher (Ø 3,5 - 4,5 cm) einen Kreis aus. Halbiere den Kreis und den Rand mit einem Messer.



- 5 Höhle die Muffins mit einem Teelöffel etwa 1,5 cm tief aus, bröse das "Ausgehöhlte" zu den anderen Teigresten.

6 Füllung:

Wasche und verlese das Obst, Himbeeren nur verlesen. Lass das Obst gut abtropfen und schneide große Früchte klein. Gib Milch, Orangensaft und Finesse in einen Rührbecher. Füge das Cremepulver hinzu und verrühre alles mit dem Mixer (Rührstäbe) **1 Min.** auf niedrigster Stufe. Dann schlägst du alles noch **1 Min.** auf höchster Stufe auf.

- 7 Gib je etwa 1 Esslöffel Puddingcreme in die ausgehöhlten Böden und verstreiche sie mit Hilfe eines Tafelmessers bis an den äußeren Rand. Die übrige Puddingcreme gibst du zu den Teigbröseln. Belege anschließend jeden gefüllten Boden mit den Früchten, dabei lässt du den äußeren Rand frei.

- 8 Stelle die halbierten Ränder mit den Schnittflächen zusammen senkrecht als "Henkel" auf den Rand der belegten "Körbchen". Bedecke die Beerenfüllung mit den "Halbkreisen"

9 Ameisen:

Verknete die Teigbrösel und die Puddingcreme mit so viel Orangensaft, dass eine einheitliche, aber feste Masse entsteht. Steche mit Hilfe eines Teelöffels etwa 24 haselnussgroße Portionen ab und forme sie zu Kugeln. Gib das Kakaopulver in einen tiefen Teller und wälze jede Kugel darin.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 10** Setze jeweils 3 Kugeln aneinander. Setze jeweils 2 Dekor-Konfetti als "Augen" und 2 Mandelsplitter als "Fühler" in den "Kopf". Links und rechts der anderen beiden Kugeln steckst du 6 Mandelsplitter als "Füße" hinein.

