

# Pikante Muffingesichter

Der Hit für jeden Kindergeburtstag

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

170 g Champignonscheiben  
(Abtropfgew.)  
200 g dünne Salamischeiben  
500 g Weizenmehl  
4 TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
5 EL Speiseöl  
4 EL Tomatenketchup  
2 Eier (Größe M)  
180 ml Wasser  
½ TL Salz  
Pfeffer

### Zum Verzieren:

etwa 2 Möhren  
entsteinte, schwarze Oliven  
frische Petersilie  
etwa 50 g Mayonnaise  
Tomatenketchup

## 1 Vorbereiten:

Papierförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Champignonscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. Salamischeiben in feine Stücke schneiden.

## 3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Crème fraîche Kräuter, Öl, Tomatenketchup, Eier, Wasser, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Salami- und Champignonstücke kurz unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Mulden verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**



Muffinform 10 Min. stehen lassen. Die Muffins herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### ④ Verzieren:

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden, diese evtl. halbieren. Oliven in dünne Scheiben schneiden und Petersilie waschen und trocken tupfen. Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen (vom Beutel eine kleine Spitze abschneiden) und auf die Muffins als "Augen" spritzen. Oliven, Möhren und Ketchup nach Belieben als "Mund", "Augenbrauen", "Nase" oder "Ohren" verwenden. Petersilie als "Haarbüschel" in die Muffins stecken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Salami kann auch gekochter Schinken oder Käse, z. B. Gouda verwendet werden.
- Nach Wunsch Servietten als "Stirnband" oder "Augenklappe" um die Muffins binden.

