

Piñata-Muffins

Schnelle Muffins mit kleiner Überraschung bringen auf jede Party leckeren Spaß.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

etwa 12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Muffins
125 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
75 ml Milch oder Wasser
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 3 EL heißes Wasser
etwa 1 Pck. Dr. Oetker Streusel-Spaß
Bio

Wie backe ich ganz einfach Piñata-Muffins?:

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch oder Wasser und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Piñata-Muffins füllen:

Mit einem scharfen Messer einen kleinen Kegel aus den Muffins heraus schneiden und beiseitelegen. Etwa 1 EL jeder Streuselsorte zur Dekoration beiseitestellen und die Muffins mit den übrigen Streuseln füllen.

4 Verzieren:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben. So viel heißes Wasser zufügen und verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Mit einem Messer etwas Glasur an den Rand der Teigkegel geben und die Muffins damit wieder verschließen. Die Muffins mit der restlichen Glasur bestreichen und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Um die Muffins etwas auszuhöhlen, kann auch sehr gut ein Apfel- oder Kugelausstecher verwendet werden.