





Piraten-Muffins

Schoko-Muffins mit süßer Verzierung.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Milch oder Wasser

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 1 geh. EL samtiger

Aprikosen-Fruchtaufstrich

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün, rot

Süßigkeiten, z. B. Schokogebäck-Kugeln, Goldtaler und Mini-Schokolinsen

Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich Piraten-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladen-Tropfen (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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

3 Verzieren:

Den Aufstrich in einem kleinen Topf erwärmen und die Muffins damit bestreichen. 100 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Übrigen weißen Fondant (vorher noch etwas weißen Fondant abnehmen und mit Speisefarbe grün einfärben, evtl. auch etwas Puderzucker unterkneten) und roten Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher nach Belieben rote oder weiße Taler (Ø etwa 6 cm) ausstechen und auf die Muffins legen.

4 Motive:

Mit der Zuckerschrift einen **Anker**, **Kompass** oder die **Schatzkarte** aufzeichnen. Aus dem roten Fondant ein Kopftuch für den **Piraten** ausschneiden und das Gesicht mit Zuckerschrift aufzeichnen. Als Nase eine Schokolinse aufkleben. Für die **Palme** etwas grünen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und das Palmengrün ausschneiden. Mit Zuckerschrift den Stamm zeichnen. Den **Totenkopf** aus weißem Fondant modellieren. Das Gesicht mit Zuckerschrift zeichnen und die Zähne mit Hilfe eines Zahnstochers andeuten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.
- Servieren Sie die verzierten Muffins in blauen Papierbackförmchen.