





# Prinzessinnen-Muffins

Rosa verzierte Muffins für kleine und große Prinzessinnen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pr. Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Milch

## Zum Verzieren:

100 - 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot  
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix  
Dr. Oetker Zuckerschrift

## Wie backe ich Prinzessinnen-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

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

### 2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

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

### 3 Verzieren:

Ein Teil des Fondant mit roter Speisefarbe nach Belieben rosa färben. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit einem runden gezackten Ausstecher (Ø etwa 7 cm) Taler ausstechen und auf die Muffins legen. Die Muffins nach Belieben mit den verschiedenen Dekorideen verzieren:

Für die **Herz-Deko** Fondant etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit Herz-Ausstechern (2 1/2 - 4 cm) Herzen ausstechen. Diese sofort in Zuckerdekor drücken und auf die Muffins legen.

Für die **Blüten-Deko** Fondant dünn ausrollen. Mit Blütenausstechern ausstechen, auf den Muffins anbringen und mit Zuckerschrift verzieren.

Für eine **Krone** Fondant dünn ausrollen und einen Streifen (ca. 6 x 2 cm) ausschneiden. Daraus auf einer Seite Zacken ausschneiden (Abb. 1). Die Enden des Streifens zur Krone zusammendrücken und etwa 3 Std. trocknen lassen.



Für einen **Spiegel** ein kleines Stück rosa Fondant zu einer Kugel formen. Weißen Fondant zu einer Rolle formen, locker um den rosa Fondant legen und die Enden umeinanderschlingen (Abb. 2). Rosa Fondant vorsichtig in den weißen Fondant flach drücken. Spiegel nach Wunsch verzieren und etwa 3 Std. trocknen lassen.



Für **Schuhe** weißen Fondant zu einer kleinen Rolle formen und zu einer Sohle flach drücken. Ein kleines Stück weißen Fondant erst zu einer Kugel und dann zu einem kegelförmigen Absatz formen. Das hintere Ende der Sohle mit Zuckerschrift auf dem Absatz befestigen. Etwas Fondant dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 2,5 cm) kleine Halbmonde ausstechen. Einen Halbmond um das vordere Ende der Sohle legen und andrücken, ggf. mit Zuckerschrift festkleben (Abb. 3).

