

Rentier-Muffins

Mit diesem Rentier Muffins Rezept wird die leckere Backmischung Zimt Gugelhupf ganz einfach zu schönen Zimt-Muffins in Rudoph Rentier Form.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zimt-Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
50 ml Milch

Glasur:

etwa 3 EL heißes Wasser

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen
12 Smarties® oder M&M® rot
24 Salzbrezeln

Wie backe ich Rentier-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Mulden der Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 2/3 des Teiges in den Mulden der Muffinform verteilen. Übrigen Teig mit der Mischung mit Zimt (liegt der Backm. bei) verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel durch beide Teigschichten ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Glasur zubereiten:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Glasur mit einem Backpinsel oder Tafelmesser auf den Muffins verteilen.

4 Muffins verzieren:

Sofort Smarties® und Zuckeraugen auflegen. Mit einem scharfen kleinen Messer vorsichtig jeweils zwei Schlitzze einschneiden. Brezeln als Geweih einstecken und Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffinform kann auch mit Papierbackförmchen ausgelegt werden.
- Ohne Guss und Verzierung können die Muffins eingefroren werden.

