

# Schmetterlings-Muffins

Frischkäse-Muffins mit Sahne-Frischkäse-Topping und Zucker-Dekor-Schmetterlingen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

4 EL Milch

3 Eier (Größe M)

100 g Doppelrahm-Frischkäse

### Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g Doppelrahm-Frischkäse

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit Hilfe von 2 EL in die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

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

③ Topping:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt rühren und unter die Sahne rühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 13 mm) füllen und auf den Muffins verteilen. Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

④ Verzieren:

Vor dem Servieren Dekor-Schmetterlinge aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Topping sind die Muffins einfriergeeignet.