



Schneemann-Muffins

Süße kleine Zitronen-Muffins mit winterlicher Dekoration für Groß und Klein.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Muffins
2 EL Kokosraspel
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
2 Eier (Größe M)
60 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Verzieren:

etwa 1 ½ EL heißes Wasser
etwa 15 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
etwa 3 EL Kokosraspel
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

Wie backe ich Schneemann-Muffins?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Kokosraspel, Öl, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. 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 Verzieren:

Glasmischung (liegt der Backmischung bei) in eine kleine Schale geben. Heißes Wasser zufügen und zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur mit Hilfe eines Backpinsels oder Tafelmessers gleichmäßig auf den Muffins verstreichen. Sofort im Anschluss aus den Schoko-Tröpfchen Augen und Mund des Schneemannes legen und Kokosraspel aufstreuen. Mit einem kleinen Messer ein kleines Loch in die Mitte des Muffins stechen und die Marzipan-Rübli einstecken. Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Muffins etwa 2 Tage aufbewahren oder einfrieren.

