

Schnelle Glücksschweinchen

Lustige Muffins mit Zitronengeschmack und Marshmallows

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Muffins

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

75 ml Milch oder Wasser

2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 2 EL heißes Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Schaumzuckerware, z. B. runder Mäusespeck

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch oder Wasser und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 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 Minuten

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

③ Verzieren:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben. Nur so viel Wasser untermischen, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss mit wenigen Tropfen roter Speisefarbe rosa einfärben. Von dem runden Mäusespeck 18 Scheiben, je etwa 1/2 cm dick, abschneiden und auf jeden Muffin eine Scheibe sofort als Schnäuzchen auf den feuchten Guss legen. Die übrigen Scheiben vierteln und als Öhrchen auflegen. Mit Zuckerschrift Augen und Nasenlöcher aufmalen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Mäusespeck lässt sich gut mit einer Schere schneiden.