

Schnelle Glücksschweinchen

Für das Silvester-Buffer sind diese lustige Muffins mit Zitronengeschmack und Marshmallows einfach zu machen.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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

Wie backe ich Glücks-Muffins für Silvester?:

1 Vorbereiten:

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

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 Min.



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 unterrühren, 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 die Augen und Nasenlöcher auf die Glücksschweinchen-Muffins malen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Mäusespeck lässt sich gut mit einer Schere schneiden.

