



# Süße Glücksschweinchen

Lockere Rührteig-Muffins mit Aprikosen zum Kindergeburtstag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## Rührteig:

50 g getrocknete Aprikosen  
180 g weiche Butter oder  
Margarine  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
3 Eier (Größe M)  
150 ml Aprikosennektar  
375 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

## Zum Verzieren:

150 g Puderzucker  
etwa 3 EL Wasser  
24 Süßigkeiten, z. B.  
Brauseflummis  
1 Pck. Dr. Oetker Lustige  
Zuckeraugen

Wie backe ich süße Glücksschweinchen?:

### 1 Vorbereiten:

Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit dem Nektar kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Aprikosenstückchen unterrühren. Den Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss auf den Muffins verstreichen und sofort Brauseflummis als "Nase" auf die Muffins kleben. Dann die Zuckeraugen andrücken. Die übrigen Brauseflummis halbieren und als "Ohren" ankleben.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Guss statt mit Wasser mit Aprikosennektar oder Orangensaft zubereiten.
- Nach Belieben den Guss mit Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rosa einfärben.