

Süße Marienkäfer

Leckere Schokoladen-Muffins mit roter Glasur in Marienkäfer-Optik.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Milch oder Wasser

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 3 EL Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot

Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie backe ich süße Marienkäfer-Muffins?:

1 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladen-Tropfen (liegen der Backm. bei), **bis auf gut 1 Esslöffel**, unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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



② **Verzieren:**

Puderrucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe rot einfärben. Mit Hilfe eines Messers den Guss in Form eines Marienkäfers auftragen. Schokoladen-Tropfen als "Punkte" auf die Glasur setzen. Zebra-Röllchen als "Fühler" in die Muffins stecken.

