





Süßer Mini-Muffins-Kaktus

Kleine Schoko-Muffins mit grünem Topping

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

etwa 24 Mini-
Papierbackförmchen

Rührteig:

50 g weiche Butter oder
Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 ½ EL Dr. Oetker Kakao
100 ml Buttermilch
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, grün

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

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 und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 18 Minuten

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

- 3 Muffins auf einer große Platte zu einer "Kaktus-Form" anrichten (Abb. 1).



- 4 **Belag:**
Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Creme mit Speisefarbe grün einfärben (Abb. 2).



- 5 Creme in einen Gefrierbeutel geben (Abb. 3).



- 6 Eine Ecke abschneiden (Abb. 4)



- 7 und auf den Muffins verteilen (Abb. 5).



- 8 Die Creme mit Hilfe einer Mini-Palette verstreichen (Abb. 6).



- 9 Und mit einer gezackten Teigkarte oder Gabel Streifen ziehen (Abb. 7).



- 10 Verziern:
Mit Raspelschokolade als Erde und Stacheln den Kaktus verzieren (Abb. 8).



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind ohne Belag einfriergeeignet.