

Tier-Muffins

Saftige Muffins mit Tiergesichtern aus Fondant.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

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

Zum Verzieren:

250 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Dr. Oetker Kakao
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift
1 Pck. Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen

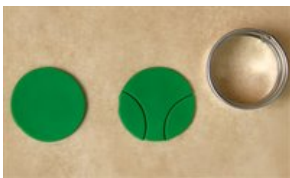
All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 ml Milch
150 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 EL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich Tier-Muffins?:

1 Fondantgesichter:

Am **Vortag** die Fondantgesichter zubereiten. 50 g weißen Fondant abnehmen und mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Für die "**grauen**" **Köpfe** (z. B. Elefanten) knapp 1/3 weißen Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe grau einfärben und für die Schnauzen schwarz. Für die "**gelben**" **Köpfe** (z. B. Löwen) und Schnauzen knapp 1/3 weißen Fondant mit gelber Speisefarbe einfärben bzw. mit oranger Lebensmittelfarbe orange einfärben. Übrigen weißen Fondant halbieren. Für die "**braunen**" **Köpfe** und Schnauzen (z. B. Affen) etwa die Hälfte davon mit Kakao einfärben, für die Köpfe dunkelbraun. Die andere Hälfte weiß lassen. Grünen Fondant für die "**grünen**" **Köpfe**, z. B. für die (Krokodil) einsetzen. Die Fondantportionen jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen. Diese auf einen Bogen Backpapier legen. Für das Krokodilgesicht von einem zweiten grünen Taler jeweils die Seiten mit dem Rundausstecher abstechen (Abb. 1). Für die Schnauzen kleinere Taler (Ø etwa 2,5 cm) ausstechen und mit Zuckerschrift auf die großen Taler befestigen.



- 2 Zuckeraugen auflegen, evtl. auch mit Zuckerschrift ankleben. Je nach Tierkopf kleine runde Ohren ausstechen oder erbsengroße Portionen erst zu Kugeln, dann zu Kegeln formen und mit dem Modellierstab etwas eindrücken (Abb. 2). Ohren mit Zuckerschrift festkleben. Gesichter mit gefärbtem Fondant und/oder mit Hilfe eines Modellierstäbchens und Holzstäbchens verzieren. Die modellierten Gesichter **über Nacht** trocknen lassen.





3 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

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

4 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 Teelöffel hellen Teig** in die Mitte der Mulden geben. Jeweils **direkt darauf 1-2 Teelöffel dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

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

5 Verzieren:

Die getrockneten Fondantgesichter mit Zuckerschrift auf den Muffins vorsichtig befestigen.

