

Ufo-Törtchen

Leckere Muffins mit Götterspeise.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

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

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder
Margarine
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
75 g Dr. Oetker Schoko-
Tröpfchen

Zum Verzieren:

Zahnstocher
etwa 40 g Brause Flummis
300 g Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack (Becher)
300 g Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
(Becher)

Wie backe ich Ufo-Törtchen?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schoko-Tröpfchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Brause Flummis auf Zahnstocher piksen. Götterspeise mit einem glatten Messer vom Becher lösen und auf ein Brett stürzen. Die Götterspeise in Scheiben schneiden. Die Muffins (zum Teil umgedreht und/oder das Papierbackförmchen entfernt) mit Götterspeisescheiben, Flummis mit und ohne Zahnstocher als "Ufos" verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

