

Weihnachtliche Landschaft auf Muffins

Weihnachtliche Muffins mit einem hübschen Dekor aus Fondant

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen, weiß

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz

175 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün

300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 23 Minuten

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



③ Verzieren:

Ein Drittel weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Grünen und/oder weißen Fondant verkneten und durch ein Sieb drücken. "Schnee" abschneiden und auf die Muffins verteilen. Roten Fondant verkneten und zu Würfeln formen, diese als "Haus" auf die Muffins geben. Weißen Fondant ebenfalls zu Würfeln verarbeiten und einmal diagonal durchschneiden und als "Dach" auf die Häuser legen. "Bäume", "Fenster" und "Schornsteine" aus dem restlichen Fondant formen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den "Schnee" kann der Fondant auch durch eine Knoblauchpresse gedrückt werden.
- Verfeinern Sie den Teig mit 1/2 TL gemahlenem Zimt.
- Die "Landschaft" evtl. mit Dr. Oetker Zuckerschrift aufkleben.

