

Mini-Geburtstags-Muffins

Süße kleine Muffins mit dunklen Schokotropfen und weißer Schokolade und einer süßen Verzierung aus Schoko-Luftballons mit Schriftzug für den Geburtstag.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

etwa 24 Papierbackförmchen
(liegen der Backm. bei)

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 75 g Mikado® (weiß)
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Mini Muffins
125 ml Speiseöl
5 EL Milch oder Wasser
1 Ei (Größe M)

Wie backe ich Mini-Geburtstags-Muffins mit süßer Luftballon-Verzierung aus Schokolade?:

1 Verzierung vorbereiten:

Für die Deko Kuvertüre grob hacken und **50 g** für den Teig beiseitestellen. Restliche Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwa 24 Mikados® auf ein Stück Backpapier legen. Eine kleine Ecke von dem Beutel abschneiden und kleine Luftballons an je ein Ende der Mikados® spritzen. Mit Buchstaben und Zahlen verzieren, z. B. "Herzlichen Glückwunsch" und die Kuvertüre fest werden lassen.

2 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. **Alle** Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) und gehackte Kuvertüre unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

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

4 Mini-Geburtstags-Muffins verzieren:

Muffins auf eine Platte stellen und mit dem Luftballon-Schriftzug nach Wunsch verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Luftballons je nach Länge des Schriftzugs mit Zuckerperlen oder Dekor-Konfetti verzieren.
- Die Mikados® ggf. etwas kürzen, bevor sie in die Mini-Geburtstags-Muffins gesteckt werden.
- Ohne Verzierung sind die Muffins einfriergeeignet.

