

Einhorn Muffins

Bunte Muffins mit einer zitronigen Note als Einhorn schnell verziert.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  60 Min.



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

75 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

125 g Puderzucker

etwa 2 EL Zitronensaft oder Milch

Dr. Oetker Dekor Für Einhornwelten Einhorn Mix

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen kleine Kerzen mit Einsteckhülse einige Marshmallows

1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Wie backe ich Einhorn Muffins?

Und so wird es gemacht

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten

Stelle die Papierbackförmchen in die Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten

Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Drittel den Teig. Färbe ihn mit gelber, grüner und roter Speisefarbe ein. Verteile den gefärbten Teig jeweils auf 4 Muffinförmchen. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 23 Min.

Löse die Muffins vorsichtig aus der Form. Lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

3 Einhorn Muffins verzieren

Verrühre Puderzucker nach und nach mit Zitronensaft oder Milch zu einem **dickflüssigen** Guss. Streiche diesen bis zum Rand auf die Muffins. Verziere sofort mit dem Einhorn Mix und stecke die Kerzen ein.

Für die Ohren schneide kleine Ecken von den Marshmallows ab und setze diese neben die Kerze. Lege die Zuckeraugen auf. Stich zum Schluss mit einem Holzspieß Nasenlöcher (Nüstern) ein.

Tipps:

- Die Marshmallows für die Ohren lassen sich gut mit einer Schere schneiden.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	292 kcal 1223 kJ	356 kcal 1491 kJ
Fett	12,19 g	14,86 g
Ges. Fettsäuren	7,30 g	8,90 g
Kohlenhydrate	38,45 g	46,89 g
Zucker	23,28 g	28,39 g
Eiweiß	4,17 g	5,08 g
Salz	0,14 g	0,17 g