

# Pinguin-Muffins

Süße kleine Schokoladen-Muffins verkleidet als kleine Pinguine - der Hit auf jedem Kindergeburtstag.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

80 ml Milch

3 Eier (Größe M)

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange

## Wie backe ich Pinguin-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Vertiefungen der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und in ein Glasschälchen füllen. Oberseite der Muffins in die Glasur tauchen, etwas abtropfen und fest werden lassen.

4 Fondant dünn ausrollen und etwa 12 Herzen (Ø etwa 7 cm) ausstechen. Auf jedem Muffin ein Herz mit etwas Zuckerschrift festkleben.

5 Übrigen Fondant mit Lebensmittelfarbe orange färben. Sollte der Fondant kleben, etwas Puderzucker unterkneten. Jeweils kleine Portionen (etwa Haselnusskern-Größe) abnehmen, erst zu einer Kugel und dann zu einem Tropfen formen. Je Pinguin 2 Tropfen flach drücken und mit Zuckerschrift als Füße ankleben. Für den Schnabel den Tropfen etwas zusammendrücken, mit einem kleinen Messer einschneiden und mit Zuckerschrift ankleben. Mit schwarzer Zuckerschrift Augen aufspritzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins eingefroren werden.
- Die Pinguine können nach Belieben mit Herzchen oder Schleifchen aus rotem Fondant oder Mini-Esspapierblüten oder Zuckerdekor-Schmetterlingen verziert werden.

