

Muffin-Variationen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für die Muffinform (12er):**

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
500 ml Milch
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

Außerdem:

Süßigkeiten , z. B. bunte Mini-Schokolinsen, Mini-Konfekt, Gummibärchen

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Die Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Die Muffins einmal waagrecht durchschneiden.

5 Füllung:

Beide Päckchen Backfeste Puddingcreme mit Milch und Aroma nach Packungsanleitung zubereiten. Sofort jeweils knapp 1 Esslöffel Creme auf die unteren Hälften geben und etwas glatt streichen, oberen Hälften auflegen und leicht andrücken. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur auf die Muffins sprenzeln. Nach Wunsch Süßigkeiten auf die noch feuchte Glasur legen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Füllung statt mit Rum-Aroma mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma zu.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)