

Luftballon-Muffins

Schoko-Muffins mit süßer Verzierung als Geburtstagsgruß.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins
1 Banane
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Milch oder Wasser
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Hell (Becher)
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß Smarties®

Wie mache ich Luftballon-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Banane in kleine Stückchen schneiden. Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch oder Wasser und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) und Bananenstückchen unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



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

3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Muffins damit überziehen und fest werden lassen. Mit der Zuckerschrift die Luftballonbänder auftragen und Smarties® oben als Luftballons leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.

