


Luftballon-Muffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Für das Backblech:****Teig:**

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins

1 mittlere 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
einige bunte Schokolinsen**1 Vorbereiten:**

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**2 Teig:**

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. Schokoladen-Tropfen (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 Schokolinsen oben als Luftballons leicht andrücken.

Tipp aus der Versuchsküche

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