


Panda-Muffins

Lustige Tier-Muffins für Kinder.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Kokosraspel
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Zum Verzieren:

75 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
etwa 30 g Kokosraspel
1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich Panda-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Für die Augen etwa 24 Kuvertüre-Chips beiseitelegen. Übrige Kuvertüre klein hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die gehackte Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss gehackte Kuvertüre unterrühren. Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Frischkäse mit Zucker verrühren. Kuvertüre-Chips evtl. mit dem Daumen etwas glatt reiben und die Zuckeraugen mit etwas Creme darauf festkleben. Übrige Creme mit einem Messer auf den Muffins verstreichen. Kokosraspel aufstreuen. Augen auflegen, leicht andrücken, Herzen als Augen und Nase einstecken.

