



Rezept von **Dr.Oetker**
am 21.06.2013

"Lustige Piraten und Clowns in Form süßer Muffins für Kinder"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Karneval-Muffins

Menüart: Kaffeetafel, Fingerfood
Anlass: Fasching / Karneval
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Stichworte: **Kleingebäck, Muffins, süß**

Zutaten für etwa 12 Stück

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

Rührteig:

125 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 ml Milch
200 g Weizenmehl
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Vollmilchschokolade
1 TL Dr. Oetker Kakao
100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

25 g Vollmilchschokolade
Mini-Lakritzkonfekt
Dr. Oetker Gebäckschmuck
einige rote Fruchtgummibänder
einige Dr. Oetker Prinzessin Lillifee Juwelen
einige Lakritzschnecken

Zubereitung

1. Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Für den Teig Schokolade grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Schokolade kurz unterrühren. Jeweils einen gut gehäuften Esslöffel Teig in 8 Förmchen füllen. Unter den restlichen Teig Kakao rühren und in die übrigen 4 Förmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

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

3. Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von 3 Muffins vorsichtig ein eckiges Stück ausschneiden und aus Lakritze mit geschmolzener Schokolade einen "Henkel" ankleben. Einige Prinzessin Juwelen in die "Schatztruhe" füllen, diese nach Belieben verzieren und den Deckel daraufsetzen. Die übrigen Muffins mit Gebäckschmuck, Lakritzschnecken, -konfekt und Fruchtgummibändern nach Belieben als "Piraten" und "Clowns" verzieren.

Tipps:

Die Muffins können am Vortag zubereitet werden oder ohne Verzierung eingefroren werden.