



Rezept von **Dr.Oetker**

am 06.09.2014

"Muffins mit fröhlicher Clown-Dekoration"

Lustige Clown-Cupcakes für Kinder

Menüart: Kaffeetafel

Anlass: Fasching / Karneval, Zubereiten mit / für Kinder

Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Stichworte: Muffins, Schmeckt Kindern, Cupcakes

Zutaten für etwa 12 Stück

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

4 EL Milch

Topping:

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

12 Softkekse mit Orangenfüllung (Mini)

12 Schokowürfel, z. B. von Ritter Sport®

25 g Puderzucker

etwa 1 TL Zitronensaft

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Fruchtgummischnur

Wie hat's geschmeckt?

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

Zubereitung

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die Papierbackformen in die Muffinmulden. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig:

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Fülle den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen (Abb. 1). Schiebe die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Löse die Muffins vorsichtig aus der Form und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

3.

Für die "Hüte" verrühre Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss. Setze die Mini-Softkekse mit etwas Guss mit den Schokowürfeln zu kleinen "Hüten" zusammen (Abb. 2). Klebe jeweils eine Dekorblüte mit etwas Guss an und lass sie fest werden.

4. Topping:

Schlage die Schlagsahne steif. Verrühre Speisequark und Quarkfein mit einem Schneebeesen. Rühre die geschlagene Sahne unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm). Setze auf jeden Muffin einen großen Tuff als "Kopf" oder einen großen Tuff als "Körper" und einen kleineren als "Kopf"

(Abb. 3).

5. Verzieren:

Lege Fruchtgummischnüre als "Haare" auf den "Kopf" und setze einen "Hut" auf. Setze mit Gebäckschmuck "Nase" und "Augen" an. Befestige ein Stück Fruchtgummischnur als "Mund". Setze bei den Clowns mit "Körper" nach Belieben Fruchtgummischuhe an.

Tipps:

Statt der Schokowürfel können auch bunte Bonbons für die "Hüte" verwendet werden.

Die Mini-Softkekse können durch beliebige Mini-Kekse ausgetauscht werden.

Ohne Verzierung können die Muffins eingefroren werden.