

# Rübli-Muffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.

**Für die Muffinform (12er):**

etwa 12 Papierbackförmchen

**All-in-Teig:**

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

3 EL Milch

**Zum Verzieren:**

300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

150 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe, orange

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

**1 Vorbereiten:**

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. 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:**

**100 g Marzipan** mit **50 g Puderzucker** verkneten. Für das Möhregrün ein walnussgroßes Stück Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das übrige Marzipan mit Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu etwa 12 gleich großen Kugeln formen. Diese zu kleinen Möhren formen und mit einem Messer möhrentypische Vertiefungen eindrücken. Das "Möhregrün" vorsichtig andrücken. **200 g Marzipan** mit übrigem Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben, dann auf der Haushaltsreibe grob reiben. Die Muffins mit der Konfitüre bestreichen. Darauf das "Marzipan-Gras" verteilen, leicht andrücken und mit den Marzipan-Rübli belegen.

**Tipp aus der Versuchsküche**

- Ohne Verzierung lassen sich die Muffins gut einfrieren.