

Lustige Mandelmuffins mit Erdbeeren

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
125 ml Milch

Belag:

etwa 500 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 EL Puderzucker
einige Dr. Oetker Feine Dekorblüten
etwas Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. 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, außer Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln unterrühren. Teig gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins mit den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und etwa 12 Erdbeeren beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Muffins damit belegen. Sahne mit Sahnesteif, Finesse und Puderzucker steif schlagen. Gut einen Esslöffel davon in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und verschließen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 1,5 cm) füllen und in die Mitte der belegten Erdbeermuffins einen Tuff spritzen. Auf die obere Hälfte der restlichen Erdbeeren mit Zuckerschrift Gesichter malen und in die Sahnetsuffs stecken. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und den Erdbeeren "Frisuren" aufspritzen. Anschließend mit den unterschiedlichen Dekoren verzieren.