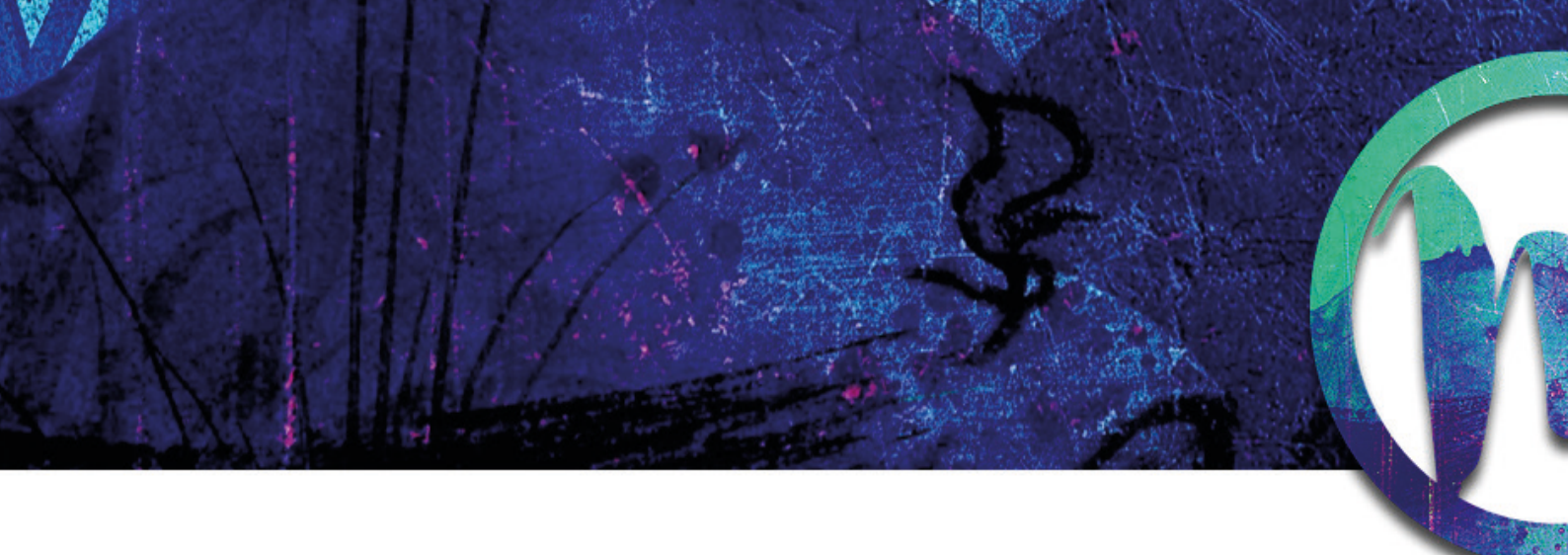


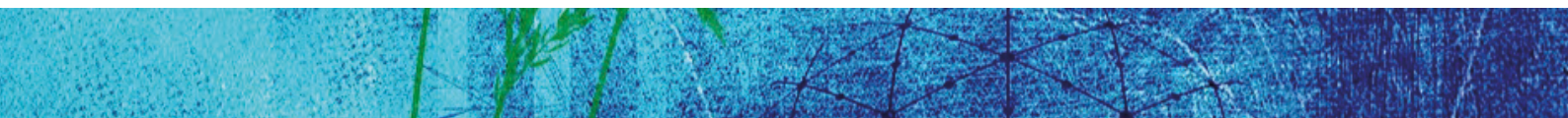


Maulwurfmuffins

SEHR EINFACH BACKEN!



Und damit auch einfach Maulwurfshügel loswerden!





ober-/Unterhitze: 180°C

Backzeit: etwa 20 Min.

Einschub: Mitte

Zutaten

Muffin-Backblech

Teig:

1 Packet Dr. Oetker Maulwurf Kuchen
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
75 ml Milch

Füllung:

2 Bananen
500g kalte Schlagsahne
100 ml kaltes Wasser

Dekoration:

200g Marzipan-Rohmasse
Braune Speisefarbe.
Fruchtgummischnüre mit grüner Farbe

Zubereitung

Muffin-Backblech fetten
Backofen vorheizen.

Rührteig:

Backmischung, Butter oder Margarine, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. verrühren. Der Teig in dem Muffin-Backblech portionieren. Das Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben. Backen. Die Muffins komplett abkühlen lassen.

Füllung:

Muffins aus den Backform lösen und jeweils einen Deckel vorsichtig abschneiden. Die Gebäckdeckel in einer Schüssel zerbröseln. Bananen schälen, zwölf 1 cm dicke Scheiben schneiden und je eine Scheibe mittig auf die untere Muffinhälfte legen. Mischung für den Belag und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen 30 Sekunden glattrühren und die Sahne in 2 Portionen unterziehen. Jeweils 1 knappen EL die Mischung auf den Muffins verteilen und mit den Bröseln bedecken.

Dekoration:

Ein Drittel der Marzipan-Rohmasse zur weiteren Verwendung an die Seite legen. Die Reste mit der Speisefarbe verkneten. Daraus eine 24 cm lange Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in 2/3 für den Kopf und 1/3 für die Arme teilen und wie folgt formen. Für den Kopf einen Kegel formen. Mit einem Holzspieß 2 kleine Löcher als Augen in den Kopf drücken. Mit dem Messerrücken kleine Einkerbungen für den Mund formen. Für die Arme 2 dünne Rollen formen und unterhalb des Kopfes befestigen. Das letzte Drittel Marzipan für die Hände in kleine Dreiecke formen und an die Arme kleben. Mit dem Messerrücken kleine Finger andeuten. Aus dem Rest kleine Kugeln formen und als Nase mittig an den Kopf kleben.

Mit dem Fruchtgummi kleine Grasbüschel abschneiden. Gras seitlich am Erdhügel befestigen. Vor dem Servieren die Marzipan-Maulwürfe aufsetzen.

