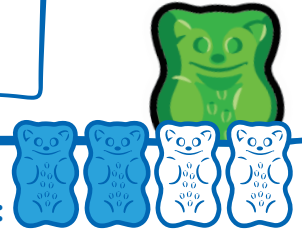


HARIBO

Tropifruitti Muffins

Schwierigkeitsgrad:



Verführerisch bunte Muffins mit leckerem Topping und unwiderstehlichem HARIBO Tropifruitti.

Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backmischung bei)

Teig:

1 Backmischung. Dr. Oetker Zitronen-Muffins
125 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
2 Eier (Größe M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Frischkäse-Topping:

200 g kalte Schlagsahne
100 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Verzieren:

etwa 200 g HARIBO Tropifruitti

So geht's:

1. Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

2. Teig bereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Öl, Eier und 100 g Frischkäse (anstelle von Milch/Wasser) hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig vierteln und jeweils mit den Back- und Speisefarben rot, gelb, grün einfärben. Für einen Lila-Farbtönen rote und blaue Speisefarbe mischen. Teige mit Hilfe von Teelöffeln klecksweise auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.
Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Frischkäse-Topping zubereiten:

Schlagsahne mit Frischkäse und Glasurmischung (liegt der Backmischung bei) in einem Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Tropifruitti Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4. Verzieren:

Vor dem Servieren, die Muffins mit HARIBO Tropifruitti verzieren.

TIPP

Ohne Topping lassen sich die Muffins gut vorbereiten und einfrieren.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

