

Fredas fruchtige Feentörtchen

Mandarinen-Muffins - Schnell gezaubert- Saftig und fruchtig
Zubereitungszeit 30 min.



Für etwa 12 Stück:

Muffins

125 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
85 g Mehl
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/2 Fläschchen Backaroma Zitrone
1 Kleine Dose Mandarinen

Zum Verzieren

100g Puderzucker, Speisefarbe,
Zuckerdekor
Ausgedruckter Bastelbogen,
Schere, Kleber, Zahnstocher

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Die Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 3 EL davon zum Teig geben. Alle Zutaten mit dem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren (ca. 3 Min.) und in Muffinförchen füllen.

Ihr könnt Papierförmchen oder ein Muffinblech nehmen. Eine Silikonform vorher mit kaltem Wasser ausspülen, eine aus Metall einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.

Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die „Stäbchenprobe“ machen: In die Mitte eines Muffins stechen: Bleibt viel Teig am Stäbchen kleben, weitere 5 Minuten backen.

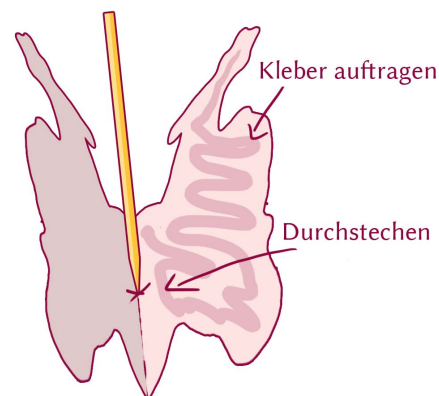
Die Muffins abkühlen lassen, aus der Form oder den Papierförmchen herausnehmen und umdrehen.

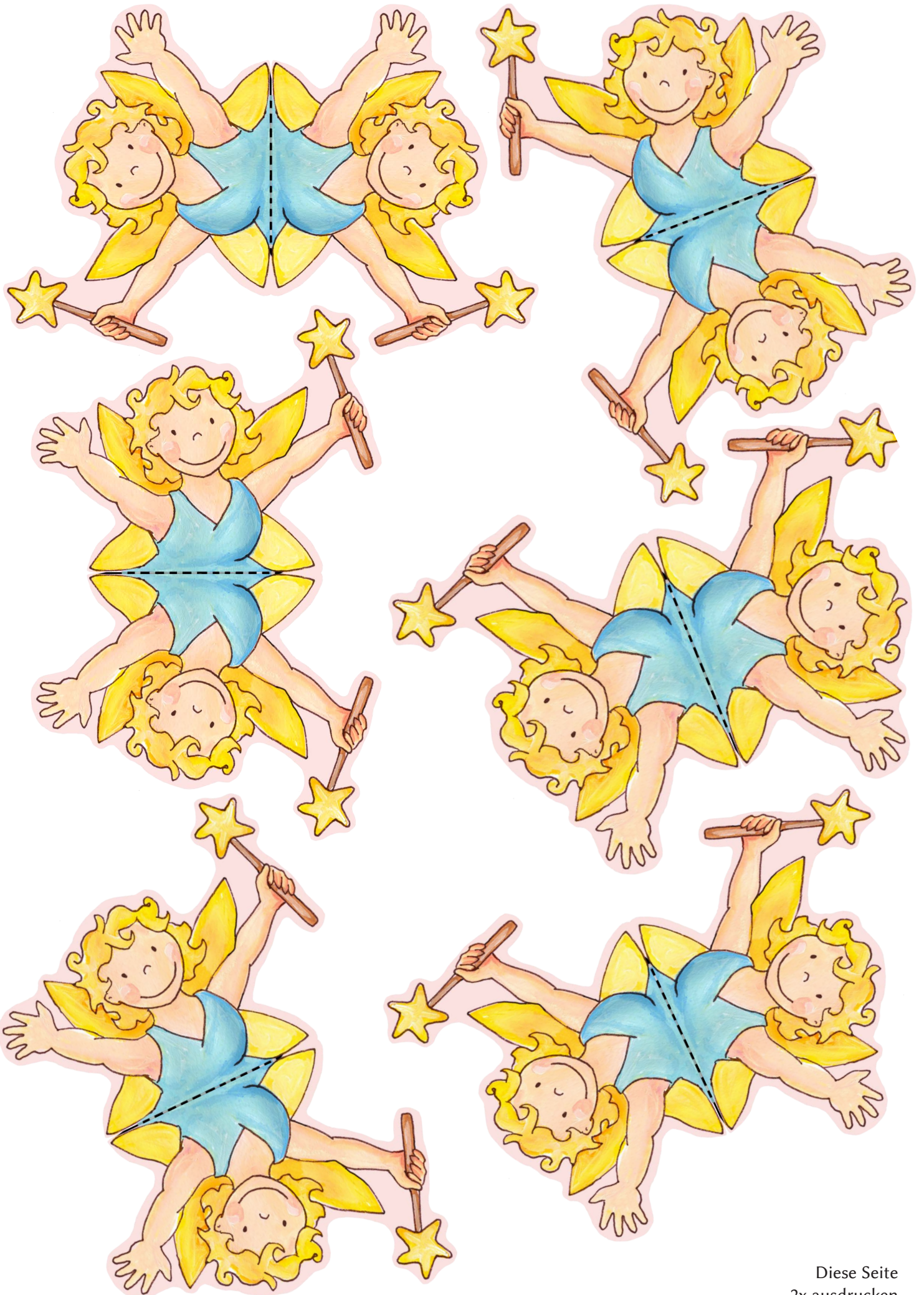
Puderzucker und ca. 2 EL Mandarinen-saft zu einem Zuckerguß verrühren und mit Speisefarbe färben. Die Muffins damit glasieren und mit Zuckerstreuseln verzieren. Trocknen lassen.

Für die Feenoberkörper die farbige oder schwarzweiße Vorlage 2 Mal ausdrucken (ggf. ausmalen) und ausschneiden. An der gestrichelten Linie die Form zusammenklappen, In der Mitte der Falz einen Zahnstocher durchstechen und halb durchschieben.

Dann beide Hälften zusammenkleben.

Nun die Oberkörper auf die fertigen Muffins stecken.







Zum selber ausmalen.
Diese Seite
2x ausdrucken