

# Maulwurf-Muffins

Rezept für etwa 12 Stück

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backmischung bei)

Teig:

1 Backm.	Dr. Oetker Schoko Muffins
125 ml	Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml	Milch
1	Ei (Größe M)

Füllung:

1 Dose	Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
etwa 200 g	kalte Schlagsahne
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Sahnesteif

12 Papierbackförmchen auf das Backblech stellen.

Temperatur: Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Hinweise zur Verarbeitung:

## Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Öl, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladen-Tropfen unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Das Blech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 15 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Füllung:

Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Muffins aus den Papierbackförmchen lösen und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Gebäckdeckel in einer Schüssel zerbröseln. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, die Mandarinen vorsichtig unterheben. Jeweils 1 knappen Esslöffel der Mandarinsahne auf den unteren Muffinhälften verteilen und mit den Bröseln bedecken. Die Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## TIPPS:

Nach Wunsch können Sie die Mandarinen auch gegen Ananas austauschen. Dazu 1 kleine Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 135 g) abtropfen lassen und die Scheiben in kleine Stücke schneiden. Die Stücke unter die Sahne heben. Sie können die Muffins bereits gut am Vortag backen.



Quelle: Dr. Oetker Versuchsküche

Ingrid Sperber

<http://ingrid-sperber.myonid.de/>