

Lustige Schoko - Muffins

Pro Stück ca. 380 Kalorien

Zutaten für 12 Stück:

75g Zartbitter-Schokolade
100g Marzipan-Rohmasse
125g weiche Butter oder Margarine
100g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. M)
200g Mehl
50g Speisestärke
2 TL Backpulver
3-4 EL Schlagsahne

Verzierung:

200g Puderzucker
4 EL Zitronensaft
ca. 24 Schokolinsen
bunte Zuckerperlen und rote Zuckerschrift Außerdem:
24 Papier-Backförmchen

Zubereitung:

Schokolade hacken. Marzipan grob reiben. Marzipan und Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz zufügen und cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Zusammen mit der Sahne kurz unter den Teig rühren. Zum Schluss Schokolade unterheben. Jeweils 2 Förmchen ineinander setzen (oder Muffin-Backblech für 12 Muffins nehmen) Teig darin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175C/ Umluft: 150C/ Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Muffins auf einem Gitter auskühlen lassen. Puderzucker, Zitronensaft und 1/2-1 EL Wasser zum dicken Guss verrühren. Etwas davon auf die Muffins verteilen. Mit dem bunten Zuckerwerk zu Gesichtern verzieren. Trocknen lassen. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.