

Marienkäfer - Muffin

Kategorien: Kleinkinder, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
75	Gramm	Brauner Rohrzucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier (Größe M)
125	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
120	Gramm	Schokoblättchen (und noch ein paar mehr) Mini-M Und M s Puderzucker etwas Wasser rote Speisefarbe Schoko-Mikadostäbchen

Anleitung:

Butter mit Marzipan-Rohmasse auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa eine halbe Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokoblättchen unterziehen. Den Teig auf zwölf gut gefettete Muffinsförmchen (oder Papierbackförmchen reinstellen) verteilen und auf dem Rost in den Backofen stellen. Backofen vorheizen auf ca. 180°C und ca. 20 min. backen. Muffins nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, aus den Förmchen lösen, erkalten lassen.

Puderzucker sieben und mit etwas Wasser mischen, bis es eine sehr dickflüssige Konsistenz hat.

Soviel rote Speisefarbe unterrühren bis der Guss richtig schön rot ist.

Auf die Muffins streichen und da, wo der Kopf sein soll, auslassen. Mit ein paar Schokoblättchen den Mittelstrich zwischen den `Flügeln` ziehen. Die dunkelbraun-schwarzen Mini-M und Ms als Punkte drauflegen.

Die Mikadostäbchen oben abbrechen und als Fühler einpieksen.

Auf einem Tablett mit den anderen Smarties bunt dekorieren (z. B. Blumenwiese)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann