

Marienkäfer - Muffins

ist gut geeignet für Kindergeburtstage

Zutaten:

125 g Butter
100 g Marzipan-Rohmasse
75 g brauner Rohrzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
120 g Schokoblättchen (und noch ein Paar mehr)
Mini-M und M
Puderzucker
etwas Wasser
rote Speisefarbe
Schoko-Mikadostäbchen

Portionen 10

Alterseignung dieses Tipps: 2 bis 10 Jahre

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 Muffinförmchen (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.

So viel 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 M's als Punkte

drauflegen. Die Mikadostäbchen oben abbrechen und als Fühler einpieksen.

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

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de