

Autoskooter - Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

DAS BRAUCHST DU

100	Gramm	Weiche Margarine
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Orangenfrucht (z.B. Finesse)
1		Teelöffelspitze Salz
2		Eier
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
6	Essl.	Milch; ca.
75	Gramm	Raspelschokolade

FÜR DIE DEKORATION

1	Pack.	Dunkle Kuchenglasur
		Kokosraspel
		Gehackte Pistazien
		Weingummi
		Zuckerpuppen
		Marzipanrohmasse (evtl. mit Lebensmittelfarbe
		Gefärbt)

Anleitung:

So werden die Autoskooter gebacken und dekoriert: Die Margarine, den Zucker und den Vanillezucker sowie die und das Salz in eine Schüssel geben und mit dem Rührbesen zu einer cremigen Masse rühren. Nach und nach die Eier und das mit Backpulver gemischte Mehl zufügen. So viel von der Milch zu dem Teig geben, dass er schwer reißen vom Löffel fällt. Jetzt die Raspelschokolade unter den Teig rühren. Den Teig in gut gefettete Muffinförmchen füllen. Die Form auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und die Muffins bei etwa 200 Grad in etwa 25 Minuten goldgelb backen. Das Gebäck aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Kuchenglasur nach Anweisung auf der Verpackung auflösen. Die Oberfläche der kalten Muffins und etwa 1 cm des Randes mit der Glasur bestreichen. Auf die Glasur Kokosraspeln oder gehackten Pistazien streuen. Sowie die Glasur fest ist die Muffins mit der Oberfläche nach unten legen. Jetzt aus den Muffins, Autoskooter zaubern. Dazu in die Muffins eine große Kerbe schneiden, für den "Fahrsitz" und das "Lenkrad". Den "Sitz" mit einer Marzipanrolle "polstern", die "Rückenlehne" ebenfalls mit Marzipan belegen. Auf den Sitz eine Zuckerpuppe setzen und als "Lenkrad" einen runden Weingummi mit einem Holzspieß an die richtige Stelle stecken. Die Fahne an dem Autoskooter kann ebenfalls aus Weingummi sein und wird mit einem langen Holzspieß hinten am Autoskooter befestigt. Die "Scheinwerfer" sind Gummibärchen oder Zuckerperlen. Die Autoskooter auf einer runden Platte anrichten. Wenn sich die Platte drehen lässt, können die leckeren Autoskooter erst ein "Rennen" fahren bevor Du sie auffütterst. Schlawiner Tipp: Back die Muffins, lass sie kalt werden und lade Dir dann liebe Freunde ein. Jeder dekoriert seinen Scouthehr selbst nach eigener Phantasie. Wenn Du es besonders eilig hast, kannst Du die Muffins auch aus einer Packung "Frischen Teige Rührteig" backen.