

Kuh - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE CREME

1	Pack.	Saucen-Pulver für Vanille-Geschmack
200	ml	Milch
100	Gramm	Sahne- Muh- Muhs (Milch- Toffee) ?

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Weizenmehl
3	gestr. TL	Backpulver
30	Gramm	Kakaopulver 100 g Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
3		Eier (Größe M)
150	Gramm	Zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

ZUM GARNIEREN

100	Gramm	Marzipanrohmasse
40	Gramm	Gesiebter Puderzucker etwas grüne Speisefarbe -- süße Schaumzucker-Kühe (von Trolli) ?

Anleitung:

Für die Creme: Saucen-Pulver mit etwas Milch anrühren, restliche Milch mit klein geschnittenen Sahne-Muh-Muhs ? zum Kochen bringen, angerührtes Saucen-Pulver unterrühren und einmal unter Rühren aufkochen lassen. Creme abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Für den Teig: Mehl mit Backpulver, Kakao Zucker und Vanillinzucker mischen, Eier und Butter bzw. Margarine unterrühren. Teig in eine Muffinform für 12 Muffins (gefettet, gemehlt) füllen. Die erkaltete Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Mitte des Teiges spritzen und in die Mitte des Teiges spritzen, dabei die Lochtülle fast bis zum Förmchenboden in den Teig drücken.

Backen ca. 30 Min. Ober/Unterhitze ca. 180C (vorgeheizt) Heißluft: ca. 160 C ca 30 min Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Gebäck nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Garnieren Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und etwas Speisefarbe verkneten, durch eine Kartoffelpresse, ein Sieb oder eine gut gesäuberte Knoblauchpresse drücken und als Wiese auf den Muffins anrichten. Darauf eine Schaumzuckerkuh stellen (evtl. mit Zahnstocher stützen). Ich habe dieses Rezept leider selbst noch nicht ausprobiert, aber die Muffins sehen sehr dekorativ aus und sind bestimmt der Hit auf jeder Kindergeburtstagsparty!!