

Mondschein - Muffeins mit Zaubermilch

Zutaten für: 12 Stück

150	Gramm	Mehl	
2	Teel.	Backpulver	
50	Gramm	Zucker	
1	Prise	Salz	
150	ml	Buttermilch	
4	Essl.	Öl	
1		Ei	
1/8	Ltr.	Ananassaft	
150	Gramm	Marzipan-Rohmasse	
4	Essl.	Aprikosenmarmelade	
50	Gramm	Kokosflocken	
		Butter zum Einfetten der Muffinform	
		Oder 12 (24) Papierförmchen	

Anleitung:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz verrühren. In einer anderen Schüssel Buttermilch, Öl, Ei und Ananassaft verrühren.

Das Marzipan in Stückchen schneiden.

Den Buttermilchmix zur Mehlmischung geben und alles miteinander verrühren. Dann die Marzipanstückchen unterziehen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Muffinform einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen.

Den Teig in die Muffinform füllen und im Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Muffins etwa 5 Minuten abkühlen lassen und danach aus der Form herauslösen und vollständig abkühlen lassen.

Die Aprikosenmarmelade mit einem Teelöffel heißem Wasser verdünnen, die Muffins damit einstreichen und mit Kokosflocken bestreuen.

Noch echter wird der Mondscheinmuffin, wenn Du ihn mit einer gebackenen Sichel krönst. Stich einfach beim Plätzchenbacken auch ein paar Monde aus. Oder Du nimmst noch mehr Marzipan und rollst es auf Kokosflocken langsam dick aus. - Vorsicht, es klebt! Dann Monde ausstechen. Jetzt malst Du jedem Mond ein Gesicht mit Zuckerschrift. Fertig!

Diese Muffins schmecken am allerbesten, wenn Du sie bei Mondschein zum Vorleseabend servierst. Mit Zaubermilch, natürlich.

Rezept für die Zaubermilch:

Für 2 Riesenbecher

1 Vanilleschote 1 Nelke 1 Zimtstange 1 EL dunkles, echtes Kakaopulver 2 EL brauner Zucker 1/8 l Wasser 1/2 l Milch etwas Kakaopulver

Die Vanilleschote aufschneiden, mit der Nelke, der Zimtstange, dem Kakaopulver und dem Zucker in das Wasser geben, auf dem Herd aufkochen lassen, dann den Topf wegziehen. Das ist sozusagen der "Kaokesso" - wie der Espresso für Erwachsene.

Nun wird der Milchschaum gemacht: Die Milch in einen schmalen, hohen

Mondschein - Muffeins mit Zaubermilch

(Fortsetzung)

Topf gießen und erhitzen. Sie darf nicht kochen - sonst schäumt sie nicht mehr so gut. Nun mit dem Schneebesen - am besten klappt das mit einem Spiralbesen - so lange die heiße Milch schlagen, bis sie schaumig ist.

Auf zwei große Milchbecher verteilen. Jetzt ein Sieb in die Hand nehmen und den "Kaokesso" durch das Sieb auf den Milchschaum gießen.

Umrühren, mit Kakaopulver bestreuen und fertig!

Wahrscheinlich hast Du es schon erraten: Die Zaubermilch ist Milchschaum, wie es ihn für den Cappuccino gibt. Im Café wird die Milch mit einer Luftdruckdüse aufgeschäumt - oder mit einem elektrischen Quirl. Da kann man sich ganz schön verbrennen. Am einfachsten funktioniert es mit dem Spiralbesen. Wenn die Milch abkühlt, sinkt der Schaum zusammen. Dann kannst Du sie wieder erhitzen und erneut aufschlagen. Die Milch schmeckt etwas "weihnachtlicher", wenn Du statt Kakaopulver etwas Kardamom oder Anispulver darüber streust.