



Krümelmonstermuffins (Zubereitungsdauer 1,5 Stunden)

Geschichte

Annika & Celine haben diese das erste Mal in 2013 gezaubert und für lecker befunden (17. Geburtstag)

Foto



Zutaten

Für 12 Stück:
125 g weiche Butter, 200 g Zucker
1 P. Vanillezucker, 3 Eier, 300 g Mehl
1 P. Backpulver, 125 ml Milch
100 g Schokotropfen, 125 g Marzipanrohmasse
200g Puderzucker, 100 g Kokosraspeln
blaue Lebensmittelfarbe, 6 Schoko-Cookies

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen
Förmchen auf Blech auslegen
Butter, mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
Eier zugeben, Mehl & Backpulver sieben und zugeben
Milch zugießen und zum glatten Teig verrühren
24 Schokotropfen zur Seite legen Rest einrühren
Teig in Förmchen geben
20-25 Minuten backen - mittlere Schiene
Abkühlen lassen auf Kuchengitter legen
Augen aus Marzipan mit 75 g Puderzucker kneten
24 Augen als Kugeln aus dem Gemisch vorbereiten
Schokotropfen als Pupillen rein drücken
Kokosraspeln mit der blauen Farbe einfärben
(Küchenhandschuhe anziehen !!)
Blaue Kokosraspeln auf Backpapier trocknen lassen
Rest Puderzucker mit Farbe und Wasser vermengen
Mit diesem dickflüssigen Guss die Muffins einpinseln
(bisschen Guss für Augen aufheben)
Muffins kopfüber in blaue Kokosraspel tauchen
Vorsichtig mit Messer Mund in Muffin einritzen
Jeweils einen halben Schoko-Cookie reinstecken
Mit etwas Zuckerguss Augen aufkleben
Die Krümelmonster drei Stunden trocknen lassen