

Eulen – Muffins

Nicht nur für jeden Kindergeburtstag ein toller Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei



Für 20 Stück

1 Rezept für [Schokoladen-Muffins](#)

2 Packungen glutenfreie Doppelkekse (ich verwende Chocolate 0's von Schär)

200g dunkle Kuvertüre

etwas Marzipan

1. Die Muffins nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen.
3. Von den Disco Ciok Keksen mit einem scharfen Messer, eine Keks-Seite abschneiden. Die helle Füllung dabei komplett auf einer Keks-Seite belassen. Die Kekse ohne Füllung mit einem Scharfen Messer teilen, dies werden dann die Ohren der Eulen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Muffins mit der Kuvertüre bestreichen. Jeweils zwei Keks-Seiten mit der hellen Füllung als Augen auf die Muffins setzen. Jeweils einen halben Keks zur Hälfte in Kuvertüre tauchen und hinter die Augen setzen. Jeweils einen runden Kreis geschmolzene Kuvertüre als Pupillen auf die helle Creme streichen.
5. Aus jeweils wenig Marzipan einen Schnabel formen und auf die Muffins platzieren.