

Gespenster – Muffins

Süße kleine Fondantgespenster – rasch zubereitet und ein toller Hingucker!

glutenfrei



4 glutenfreie Muffins (z.B. [Schoko-Eierlikör-Muffins](#))

ca. 250 Fondant weiß

ca. 100g Marzipanrohmasse

4 Schaschlikspieße aus Holz

8 Zuckeraugen oder dunkle Schokoglasur

1. Die Muffins nach Rezept zubereiten und auskühlen lassen.
2. Die Marzipanrohmasse vierteln und zu Kugeln formen. Je einen Schaschlikspieß etwa auf die Hälfte kürzen und die Marzipankugel aufspießen, in den Muffin stecken.
3. Fondant vierteln und je ein Viertel zwischen zwei Plastikfolien mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Fondant mittig über die Marzipankugel hängen. Zuckeraugen in den Fondant drücken. Alternativ Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und Augen aufmalen.

Tipp: Wenn`s schnell gehen soll, so können auch fertige glutenfreie Muffins verwendet werden.



rezepte-glutenfrei.de