Glückspilze

Das neue Jahr steht vor der Tür! Leckere Muffins, dekoriert mit süßen kleinen Glückspilzen, sind der ideale Hingucker für Neujahr! Die kleinen Fondant-Pilze lassen sich prima Tage vorher herstellen und wenn`s schnell gehen muss, so können am Verzehrtag auch fertige glutenfreie Muffins eingesetzt werden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, optional mais- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für die Glückspilze:
250g Fondant, weiß
Lebensmittelfarbe (flüssig oder Gel) in rot und grün
6 EL Kokosraspel
200g Puderzucker
etwa 4,5 EL Zitronensaft

Muffins nach Geschmack:
HIER ist ein Rezept für klassische Schoko-Muffins notiert
und HIER ein Rezept für Himbeer-Muffins

1. Glückspilze herstellen. 100g Fondant rot einfärben. Gerne kann auch bereits eingefärbter roter Fondant verwendet werden. Den roten Fondant etwa 0,5cm dünn auf einer Silikonmatte oder einem Kunststoffbeutel ausrollen. Nun etwa knapp 1 EL vom

weißen Fondant abnehmen und kleine Kügelchen auf dem roten Fondant platzieren. Gerne können die Kügelchen unterschiedlich groß ausfallen, aber sie sollten nicht zu groß geformt und recht nah beieinander platziert werden! Nun mit dem Nudelholz vorsichtig die weißen Kügelchen in den roten Fondant eindrücken und den Fondant dabei etwa 0,3cm dünn ausrollen. Kreise mit etwa 3cm Durchmesser ausstechen und die Ränder der Fondant-Kreise mit den Fingern glätten.
2. Aus dem restlichen weißen Fondant Stiele für die Glückspilze formen, dann die roten Kappen auflegen und leicht andrücken.
3. Muffins herstellen und auskühlen lassen. Gerne können auch fertige glutenfreie Muffins zum Einsatz kommen.
4. Kokosraspel mit etwas grüner Lebensmittelfarbe mischen und beiseitestellen.
5. Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Guss anrühren.
6. Nun nacheinander die Muffins dekorieren. Einen Muffin mit Zuckerguss bestreichen, sogleich mit grünen Kokosraspeln bestreuen und einen Glückspilz aufsetzen.

Maisfrei – Tipp: Für die Muffins eine maisfreie Mehlmischung einsetzen.

Milchfrei – Tipp: Für die Muffins anstatt Butter vegane Margarine einsetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz tauschen. Zu finden im gut sortierten Reformhaus, Bioladen und bei Online-Händlern.


rezepte-glutenfrei.de

