

Häschen – sucht – Möhrchen Muffins

Ein toller Blickfang für die österliche Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei



4 glutenfreie Schoko-Muffins (Fertigprodukt)

Etwa 150g Fondant weiß

Etwas Kuvertüre oder Fondant in rosa

4 Marzipan – Möhrchen

Etwas dunkle Kuvertüre

4 Zahnstocher

Wenig weiße Kuvertüre oder Zuckerguss aus Puderzucker und etwas Zitronensaft

1. Die Muffins aus der Folie nehmen.
2. Aus dem weißen Fondant 4 größere Kugeln für den Körper und 4 kleinere Kugeln für die Schwänzchen formen. Für die Füße, aus dem weißen Fondant ebenfalls 8 kleinere, ovale Stücke formen und diese leicht flach drücken.
3. Rosa Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Ende eines Schaschlik – Stabes rosa Punkte auf die Füßchen auftupfen. Alternativ können die Tupfen aus rosa Fondant geformt und angebracht werden.
4. Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die größeren Kugeln für den Körper auf einer Seite etwas flach drücken. Nun einen Muffin mit etwas dunkler Kuvertüre bepinseln, den Zahnstocher leicht schräg in den Muffin geben und die größere

weiße Kugel aufstechen. Mit wenig heller Kuvertüre oder Zuckerguss das Schwänzchen und die Füßchen anbringen. Die Marzipan – Karotte auf die dunkle Kuvertüre geben. Trocknen lassen.





rezepte-glutenfrei.de