

Mumien – Muffins

Gruselig verzierte Lieblingsmuffins!

glutenfrei



4 glutenfreie Muffins (z.B. Schokoladen-Muffins)

ca. 150g Fondant weiß

8 Zuckeraugen

1. Die Muffins nach Rezept herstellen und auskühlen lassen.
2. Fondant kurz mit den Händen kneten, dann zwischen zwei Plastikfolien geben und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Pizzaschneider dünne Streifen schneiden und die Muffins damit belegen. Jeweils zwei Zuckeraugen aufsetzen.

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



rezepte-glutenfrei.de