

Pferdemuffins

Die süßen Pferdemuffins sind ein toller und vor allem köstlicher Hingucker auf jedem Kuchenbuffet! Der Rührteig lässt sich fix zubereiten und so stehen die hübsch dekorierten Muffins im Nu bereit ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milch- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Teig:

110g Butter (ggf. laktosefrei), weich

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

40ml Milch (ggf. laktosefrei)

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
ODER 80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt's Infos zu Mehlmischungen.

60g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

2 gestrichene TL Backpulver

Außerdem:

200g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)

12 glutenfreie Löffelbiskuits

Zuckeraugen

Mini-Marshmallows einige Dekorblüten

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und eine schöne Schaummasse herstellen.
2. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und kurz verrühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen füllen. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Unterdessen die Löffelbiskuits mit geschmolzener Kuvertüre dekorieren und mit Zuckeraugen, halbierten Mini-Marshmallows für die Ohren und Dekor-Blüten belegen.
5. Die ausgekühlten Muffins mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und sogleich je einen dekorierten Löffelbiskuit auf einen Muffin geben.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Schokolade durch vegane Kuvertüre tauschen, auch für die Glasur. Pflanzendrink anstatt Milch einsetzen.

Nussfrei – Tipp: Haselnüsse oder Mandeln durch gemahlene Erdmandelflocken ersetzen, auch für die Deko. Bei Schokolade und Kuvertüre auf Nussbestandteile achten.



