

Schäffchen – Muffins

Diese lustig dekorierten Muffins bringen Kinderaugen zum Leuchten!

glutenfrei, weizenfrei



Für 12 Stück

Für den Teig:

125g weiche Butter oder Margarine

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 EL Kakao

125g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix C von Schär)

1/2 Päckchen Backpulver

50ml Milch

100g Schokostreusel

Zum Verzieren:

Ca. 100g Weiße Schokolade oder Kuvertüre

Ca. 200g Mini-Marshmallows

12 Schokoladen Bonbons

etwas dunkle Kuvertüre für die Augen

Marzipan oder Fondant in rot

Marzipan oder Fondant in weiß

1. Die Muffins herstellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Die Butter oder Margarine mit Zucker, Salz und

Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und eine dickcremige Schaummasse herstellen.

3. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Masse geben und gut verrühren.

4. Ein Muffinblech mit 12 Förmchen bestücken, Teig einfüllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Aus rotem Marzipan oder Fondant kleine Mützen formen und jeweils eine kleine weiße Kugel aus Marzipan oder Fondant als Bommel aufsetzen.

6. Die Mini-Marshmallows mit einem scharfen Messer teilen.

7. Weiße Kuvertüre oder Schokolade schmelzen und jeweils einen Muffin dick damit bepinseln. Auf einen Schokoladen-Bonbon das Mützchen setzen, dann auf den Muffin geben. Ringsum die halbierten Marshmallows befestigen. Mit etwas weißer Schokolade die Augen aufsetzen und mit einem kleinen Punkt dunkler Kuvertüre die Pupillen anbringen. Trocknen lassen.





rezepte-glutenfrei.de