

Schneemann – Muffins

Lustige „Schneemänner“ – schnell gezaubert und lecker zugleich!

glutenfrei, weizenfrei



Für 4 Stück

4 Muffins (selbstgebackene- oder fertige Muffins)

100ml Sahne

1/2 P. Sahnesteif

100g Frischkäse

1 EL Puderzucker

Kokosraspel

Schokotröpfchen (Mund und Augen)

4 kleine Marzipan-Karotten (Nase)

4 Eiskonfekt (Hut)

Schwarz-Weiß Schokoröllchen (Arme)

1. Muffins vorbereiten. Je nach Wunsch können gekaufte glutenfreie Muffins oder selbstgebackene Muffins verwendet werden.

2. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen.

3. Frischkäse und Puderzucker unter die Sahne rühren.

4. Muffins üppig mit der Creme bestreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels rund formen.

5. Die Muffins mit Kokosraspel bestreuen. Kleine Schokotröpfchen für Mund und Augen aufsetzen, Marzipan-Karotten für die Nase, Schokoröllchen für die Arme und

Eiskonfekt als Hut verwenden.



—