

Schweinchen – Himbeer – Muffins

Die Basis für diese formschönen, süßen Schweinchen sind klassische, helle Muffins mit Himbeeren verfeinert! Ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel! Wer mag, kann auch fertige, glutenfreie Muffins verwenden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 12 Muffins

Für den Teig:

100g Joghurt (ggf. laktosefrei)

100g Sonnenblumenöl

150g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

125g Himbeeren

Zur Dekoration:

200g Puderzucker

8 TL Zitronensaft

einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

18 rosa Brause-Ufos von Hitschler

12 Paar Zuckeraugen

etwas schwarze Lebensmittelfarbe oder Zartbitterkuvertüre

1. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.

2. Joghurt, Sonnenblumenöl, Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben und eine cremige Masse herstellen.

3. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und mit dem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig herstellen. Der Teig soll schön weich, cremig und leicht flüssig sein! Keinesfalls zu fest, sonst werden die Muffins zu trocken. Die Himbeeren auf die Förmchen verteilen, jeweils auf den Teig legen. Die Himbeeren sinken während des Backens in den Teig ein.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Zur Dekoration Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren. Der Zuckerguss darf nicht zu weich sein, sonst läuft er von den Muffins! Bei Bedarf mit Puderzucker regulieren. Mithilfe eines kleinen Löffels den Zuckerguss auf der Muffin-Oberfläche gleichmäßig verteilen. Jeweils etwa 1 – 1,5 TL Zuckerguss pro Muffin.

6. Die Muffins belegen, solange der Zuckerguss nicht komplett getrocknet ist. Hierzu jeweils ein Brause-Ufo auf die untere Muffin-Hälfte legen und jeweils zwei halbierte Brause-Ufos oben links und rechts auflegen. Mit Zuckeraugen belegen und trocknen lassen.

7. Mit schwarzer Lebensmittelfarbe oder geschmolzener Zartbitterschokolade jeweils zwei kleine Kreise auf die ganzen Brause-Ufos aufmalen. Hierzu eignet sich die spitze Seite eines Holz-Schaschlik-Stäbchens sehr gut.

Milchfrei – Tipp: Joghurt durch eine Joghurt-Alternative auf Soja-, Kokos oder Lupinenbasis verwenden. Bei den Zuckeraugen auf Milchbestandteile achten. Alternativ können die Augen

durch Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft sowie etwas Zartbitterkuvertüre ersetzt werden. Auf vegane oder milchfreie Zartbitterkuvertüre zurückgreifen.









