



Krümelmmonster-Muffins

Einmal im Jahr stellen unsere Kinder ihre gesammelten Kunstwerke aus. Zur Vernissage werden von den Kindern phantasievolle Kuchen gebacken.

Zutaten für 12 Stück

125 g weiche Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 125 ml Milch, 100 g Schokotropfen, 125 g Marzipanrohmasse, 200 g Puderzucker, 100 g Kokosraspeln, blaue Lebensmittelfarbe, 6 Schoko-Cookies, Papierbackförmchen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und langsam unterrühren. Mit Milch zu einem glatten Teig verrühren.
2. 24 Schokotropfen beiseite legen und die restlichen in den Teig geben. Papierbackförmchen in ein Muffinblech legen und den Teig einfüllen. Auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen, dann auskühlen lassen.
3. Das Marzipan mit 75 g Puderzucker verkneten und zu 24 runden Kugeln rollen. Die beiseitegelegten Schokotropfen als Pupillen in die Marzipanaugen drücken.
4. Die Kokosraspel in eine Schüssel geben und mit etwas blauer Lebensmittelfarbe einfärben. (Küchenhandschuhe überziehen). Anschließend die Kokosraspel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und trocknen lassen. Nach dem Trocknen wieder in eine Schüssel füllen.
5. Aus dem restlichen Puderzucker, blauer Lebensmittelfarbe und wenig Wasser einen dickflüssigen Guss anrühren. Die Muffinsoberfläche mit dem Guss einpinseln, und die Muffins kopfüber in die blauen Kokosraspel tauchen.
6. Mit einem scharfen Messer einen Schlitz schneiden und je einen halben Cookie als Mund hineinstecken. Mit etwas Zuckerguss die Augen auf die Muffins kleben und alles trocknen lassen.