

Muffins Rezepte

Käfer Muffins

Anzahl: 6 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kinder, Muffins

180 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Essl. Kakaopulver
100 g Raspel-Schokolade
100 g Zucker

1 Ei
150 g Creme fraiche
12 Papiermanschetten; oder
- 1 Muffinsblech

FÜR DEN GUSS

100 g Aprikosenkonfitüre
150 g Weiße Schokoladen-
- Kuvertüre
150 g Doppelrahm-Frischkäse

Lebensmittelfarben
12 Marshmallows
Lakritzstangen

Mehl, Backpulver, Kakao und Raspelschokolade vermischen. Getrennt davon Ei, Creme fraiche und Zucker schaumig rühren. Mehlmischung zur Zuckercreme geben und unterheben. Evtl. 1-2 EL Mineralwasser zugeben, wenn der Teig zu fest ist.

Den Backofen auf 180Grad vorheizen. Muffinsform fetten oder Papiermanschetten hineinsetzen.

Alles miteinander mischen und den Teig auf 6 Muffinförmchen verteilen. In die Mittelschiene schieben und etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss die Schokolade schmelzen lassen und den Frischkäse unterziehen. Gut verrühren. Diese Masse aufteilen und jeden Teil mit einer anderen Lebensmittelfarbe färben.

Von den leicht abgekühlten Muffins den Deckel abschneiden, Deckel in der Mitte teilen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Deckel und Muffins mit der Konfitüre dünn einpinseln. Dann Käferkörper und die Flügel in unterschiedlichen Farben glasieren und zusammensetzen. Die Punkte in Kontrastfarben aufsetzen.

Als Kopf einen Marshmallow auf den Muffin setzen und zwei Lakritzstangen als Fühler hineinstecken.