

Muffins Rezepte

Faschings Muffins - Caramelita

Anzahl: 6 Muffins

Gattung: Fasching, Gebäck, Muffin

Zutaten für 6 Muffin			
100 g	Weiche Sahne-Toffee-Bonbons - (Rahm-Karamellen)	5 Essl.	Milch
150 g	Weiche Butter/Margarine	250 g	Puderzucker
1 Prise	Salz	2 Essl.	Zitronensaft (evtl. mehr)
75 g	Zucker		Speisefarbe (rot, gelb, - grün und blau)
1 Pack.	Vanillin-Zucker		Große Liebesperlen
2	Eier (Gr. M)		Braune Zuckerschrift
200 g	Mehl	4 kleine	Gefrierbeutel
1	geh. EL Speisestärke	6	Papier-Backförmchen (5 cm - O), evtl
2	estr. TL Backpulver		

1. Heizt erst den Backofen vor: E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2. Würfelt die Bonbons grob. Rührt Fett, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker cremig, dann die Eier einzeln darunter. Mischt Mehl, Stärke und Backpulver, rührt es im Wechsel mit Milch unter. Legt eine Muffinform (für 6 Stück) mit Papierförmchen aus. Eine Silikonform stellt ihr ohne die Förmchen einfach aufs Blech.

2. Füllt je 1/2 EL Teig in die Mulden der Form. Hebt die gehackten Bonbons unter den übrigen Teig und füllt ihn ein. Stellt die Form auf den Rost bzw. schiebt die Silikonform mitsamt Blech in die Mitte des Ofens. Backt die Muffins ca. 30 Minuten. Lasst sie ca. 10 Minuten abkühlen. Stürzt sie dann aus der Form und lasst sie auf einem Kuchengitter ganz auskühlen.

3. Verrührt Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten dicken Guss. Bestreicht die Muffins oben auf mit der Hälfte Guss und lasst ihn trocknen. Verteilt sofort den übrigen Guss auf 4 kleine Schälchen, färbt ihn mit Speisefarbe rot, gelb, grün und blau. Füllt den Guss sofort in je einen kleinen Gefrierbeutel, damit er nicht eintrocknet.

4. Schneidet von jedem Gefrierbeutel unten eine kleine Ecke ab, sodass ihr damit gut "malen" könnt. Verziert nun die Karamell- Muffins nach Lust und Phantasie mit farbigem Guss, Liebesperlen und Zuckerschrift als lustige Faschingsgesichter wie Clown, Pirat, Teufel, König, Indianer-Mädchen, Prinzessin etc. Lasst alles gut trocknen.