

Rezept:

Schneemann - Muffins



Zutaten

* für ca. 12 Muffins *

Für die Muffins:

- * 150g Butter
- * 80g Zucker
- * 2 Eier
- * 200ml Buttermilch
- * 75g Crème fraîche
- * 200g Marzipan
- * 300g Mehl
- * 2 TL Backpulver
- * 1 Prise Salz
- * 100g Schokostreusel
- * ca. 12 weiße Muffin-Papierförmchen

Für die Schneemannköpfe:

- * 50g Spekulatius
- * 50g Marzipanrohmasse
- * 1 TL helle Marmelade
- * 1 TL Puderzucker
- * 1 EL Orangensaft

Für die Verzierung:

- * 200g Marzipan
- * Lebensmittelfarbe, Kakao
- * 250g Puderzucker
- * 6 EL Zitronensaft (ersatzweise Wasser)
- * Kokosflocken oder Puderzucker



Zubereitung

1. Für die Muffins die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier, Buttermilch, Crème fraîche und das Marzipan in kleinen Stücken dazugeben.
2. Dann das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und den Schokostreusen gut mischen und das Mehlgemisch unter die Creme rühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig füllt ihr in die Muffin-Förmchen und backt diese im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten bei ca. 180°C. Die fertigen Muffins abkühlen lassen.



Rezept:

Schneemann - Muffins



4. Für die Schneemannköpfe füllt ihr die Spekulatius-Kekse in einen Gefrierbeutel und zerkleinert sie mit einem Nudelholz oder euren Händen, bis nur noch ganz feine Krümel übrig sind.
5. Diese mit dem Marzipan, der Marmelade, dem Puderzucker und dem Orangensaft verkneten. Nehmt so viel Orangensaft, dass der Teig gut formbar ist und ihr daraus 12 Kugeln machen könnt.
6. Für die Verzierung das Marzipan portionsweise mit Kakao sowie roter und grüner Lebensmittelfarbe färben und dann daraus Karottennase, Augen, Mund, Hut und Schal formen.
7. Den Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser verrühren, bis ein weißer, dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Damit könnt ihr dann die Schneemannköpfe auf die abgekühlten Muffins kleben und anschließend die Oberfläche von Kopf und Muffin bestreichen. Dann zügig Gesicht, Hut und Schal in den Zuckerguss drücken, denn der Guss wird schnell hart.
8. Ihr könnt die Schneemänner zusätzlich mit Puderzucker oder Kokosflocken bestäuben.

Die Kita „Eichhörnchen Fops“ wünscht viel Spaß beim backen!

Rezept und Bilder
aus dem Buch:
„Mein Weihnachtsbackbuch“
Seite 10



Noch zwei Tipps:

Wenn ihr keine Marzipan-Muffins mögt, könnt ihr das Muffin-Rezept natürlich auch durch ein anderes ersetzen.

Wenn ihr Schwierigkeiten habt, das Marzipan zu formen, kann es helfen, vorsichtig etwas Puderzucker einzukneten.