

Krümelmonster – Muffins

Zutaten für 12 Muffins

Arbeitszeit ca 60 – 90 Minuten



Zunächst die Muffins zubereiten.

Dafür die ersten sieben Zutaten vermischen und in einer Muffinform mit Papierförmchen auslegen und gleichmäßig verteilen. Diese dann bei ca. 180 - 200°C 15 - 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Ei(er)
- 500 g Mehl
- 2 Pck. Backpulver
- etwas Milch
- 1 Pck. Kokosraspel
- 1 Pck. Marzipanrohmasse
- n. B. Puderzucker
- n. B. Schokolade (Schokotropfen)
- n. B. Wasser
- ½ TL Lebensmittelfarbe, blaue
- 1 Pck. Kekse, runde
(z.Bsp American Cookies)

Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker mischen, bis es schön geschmeidig ist und kleine Kugeln (Augen) formen. In die Kugeln werden die Schokotropfen als „Pupillen“ eingedrückt. Es muss bzw. soll nicht gerade sein - denkt an das freche Krümelmonster. ☺

Die Kokosraspeln mit der blauen Lebensmittelfarbe von „funfoof4you“ einfärben. Am besten in einer Edelstahlschüssel! Dann aus Puderzucker, Wasser und der gleichen Lebensmittelfarbe von „funfoof4you“ einen blauen ☺ Zucker-Guss anrühren.

Die Muffins erst kopfüber in den gefärbten Zuckerguss tunken, anschließend in die blauen Kokosraspeln tauchen und etwas rollen und trocknen lassen. Die Marzipan-Augen mit etwas Guss nicht ganz gerade am Muffin festkleben. Die Kekse oder Waffeln halbieren, dem Krümelmonster waagrecht einen Mund einschneiden und den Keks hineinstecken ☺

Und jetzt „viel Spaß beim herumkrümeln ☺“

©Corinna Warnecke/Salzhemendorf