

Monster - Muffins

Für die Muffins den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierbackförmchen auslegen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach darunterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazusieben. Nun die Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. 24 Schokotropfen beiseitelegen, die restlichen Schokotropfen unter den Teig rühren.

Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, dann die Muffins auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für die Augen die Marzipanmasse mit 75 g Puderzucker verkneten und zu 24 kleinen, runden Kugeln rollen. Die beiseitegelegten Schokotropfen als Pupillen in die Marzipanaugen drücken.

Die Kokosraspel in eine Schüssel geben und mit etwas blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Dafür am besten Küchenhandschuhe überziehen. Anschließend die Kokosraspel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und trocknen lassen. Danach wieder in eine Schüssel füllen.

Aus dem restlichen Puderzucker, blauer Lebensmittelfarbe und wenig Wasser einen dickflüssigen Guss anrühren. Die Muffinoberfläche damit einpinseln (etwas Guss für die Augen zurückbehalten) und die Muffins kopfüber in die blauen Kokosraspel tauchen. Vorsichtig in jeden Muffin mit einem scharfen Messer einen Schlitz schneiden und je 1/2 Schokocookie als Mund hineinstecken. Mit etwas Zuckerguss die Augen auf die Muffins kleben und alles trocknen lassen.

Tipp: Die Augen und die gefärbten Kokosraspeln werden am besten am Vortag fertiggestellt. So haben sie Zeit zum Trocknen.



Für 12 Stück

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

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
(plus ca. 20 Minuten Backzeit,
ca. 30 Minuten Zeit zum Auskühlen und ca. 3 Stunden Zeit zum Trocknen)

