Kraken-Muffins

Das Rezept für die Kraken-Muffins, bringt Kinderaugen zum Strahlen und jede Menge bunten Spaß an den Partytisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	Muffinform

Für die Dekoration

75 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)
6 Stk.	Mini-Marshmallows (für die Augen)
Nach Belieben	Zuckerperlen (mini)
12 Stk.	Erdbeer-Schaumgummis (für die Köpfe)
2 Packungen	Gummi-Würmer (für die Tentakeln)
5 g	Zartbitterkuvertüre (für Pupillen und Mund)

Für den Teig

2 Stk.	Eier
190 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 TL	Natron
125 ml	Öl (pflanzliches)
150 ml	Orangenlimonade

Zubereitung

1. Für die **Kraken-Muffins** eine Muffinform mit Papier-Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Teig, die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

2. Dann das Mehl mit dem Natron mischen und durch ein Sieb hinzufügen. Jetzt das Öl einfließen lassen und im Anschluss die Orangenlimonade unterrühren. Den Teig auf die Muffinförmchen aufteilen und im Ofen ca. 20 Minuten fertig backen. Die Muffins sollten zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

3. In der Zwischenzeit die Kraken-Köpfe basteln. Dazu aus den Marshmallows kleine weiße Augen schneiden und auf die Erdbeeren kleben. Dann die Schokolade in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und am besten mit einem Zahnstocher einen Mund, und die Pupillen aufmalen.

4. Als nächstes den Staubzucker mit dem Saft der Zitrone zu einer etwas dickeren, streichfähigen Masse anrühren und mit der Lebensmittelfarbe blau einfärben. Nun die Muffins mit dem Zuckerguss bepinseln und jeweils einen Kopf und 6 Gummi-Würmer als Tentakeln befestigen. Nun noch die Zuckerperlen darüber streuen und servieren.

Tipp

Für die Kraken-Muffins lassen sich die Erdbeer-Schaumgummis auch durch andere Fruchtgummis ersetzen.