

Marienkäfer-Muffins

Das Rezept von den Marienkäfer-Muffins lässt jedes Frühlings-Buffer erstrahlen. Auch Kinder haben an den bunten Küchlein ihre wahre Freude.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk. [Muffinform](#)

Für den Teig

100 g	Zartbitterkuvertüre
60 g	Butter (weich)
70 g	Zucker
0.5 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
100 g	Mehl
2 EL	Backkakao
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
90 ml	Milch

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Himbeersirup
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
Nach Belieben	Zebra-Röllchen
Nach Belieben	Schokoladendrops

Zubereitung

1. Für die **Marienkäfer-Muffins** ein Muffinblech mit 7 Papier-Muffinförmchen auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Zartbitterkuvertüre fein zerhacken.
3. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz cremig schlagen.
4. Danach das Ei unterrühren.
5. Jetzt das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Anschließend die Milch hinzugeben und alles nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßig glatter Teig entstanden ist.
6. Als nächstes die zerhackte Kuvertüre unter den Teig heben.
7. Den fertigen Teig nun gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen (ca. $\frac{3}{4}$ voll) und anschließend im Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
8. Die kleinen Küchlein sollten hinterher bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
9. Für die Marienkäfer-Flügel aus beliebig viel Staubzucker, ein wenig Himbeersirup und roter Lebensmittelfarbe einen dickflüssigen Guss anrühren. Anmerkung: Anstatt Himbeersirup kann man auch etwas Wasser oder Zitronensaft verwenden. Wichtig ist das der Guss nicht zu dünnflüssig wird, da er sonst zu schnell verläuft und nicht deckend ist. Also am besten die Flüssigkeit nach und nach zum Staubzucker geben.
10. Den Guss hinterher am besten in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

11. Nun den Muffins die Flügel aufmalen.
12. Jetzt sollte man, so lange der Guss noch feucht ist, die Schokodrops als Marienkäfer-Pünktchen auf den Muffins anbringen.
13. Dann kann man noch etwas weißen Guss anrühren, zum Beispiel für ein Marienkäfer-Gesicht.
14. Zwei Schokodrops eignen sich dabei hervorragend als Marienkäfer-Augen.
15. Letztendlich die Zebraröllchen als Fühler in die Muffins stecken und alles bis zum Verzehr gut trocknen lassen.

Tipp

Die Marienkäfer-Muffins lassen sich anstatt mit einem selbst angerührten Zuckerguss auch mit Candy Melts (farbige Glasur in Form von Talern, die man einfach nur schmelzen muss) dekorieren. Zudem schmecken die Marienkäfer-Muffins anstatt mit einem dunklen Muffin natürlich auch mit einem hellen Muffin-Teig.