Marshmallow-Schafe

Diese Marshmallow-Schafe sind DAS optische Highlight auf jeder Kuchentafel. Für den nächsten Kindergeburtstag sollte man sich dieses Rezept auf jeden Fall merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

Für den Teig

120 g	Butter (weich)
120 g	Zucker
200 g	Weizenmehl
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Schokoladenpuddingpulver
3 TL	Backpulver

Für die Creme

220 g	Butter (weich)
200 g	Marshmallowcreme
200 g	Staubzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker

Für die Dekoration

	Marshmallows (Mini)
	Rohmarzipan
	Zuckerguss (braun oder schwarz)

Zubereitung

1. Für die Marshmallow-Schafe zunächst den Backofen auf 180-200°C vorheizen und den Teig zubereiten. Hierzu die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen.

2. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und zu der Zuckermasse sieben. Alles gut verrühren und den Teig in die Papierförmchen füllen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20-25 Minuten backen.

3. Währenddessen aus dem Marzipan so viele Kugeln formen, wie Cupcakes gebacken werden. Jede Kugel wie eine Birne formen und mit Zuckerguss kleine Augen aufmalen. Mit einem Zahnstocher Nasenlöcher hineinpieksen.

4. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Hierzu die Butter schaumig schlagen und dann gründlich mit der Marshmallowcreme verrühren.

5. Nach und nach den Vanillezucker (alternativ: Vanillearoma) und Staubzucker untermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Creme in einen Spritzsack füllen oder mit einem Spatel dekorativ auf den kalten Cupcakes verteilen.

6. Nun die Marzipangesichter auf die Creme drücken und die Mini-Marshmallows um die Gesichter verteilen. Leicht andrücken und sofort servieren oder bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Wer kein Marzipan mag, kann die Gesichter der Marshmallow-Schafe auch aus Fondant formen.