Monster Muffins

Die Monster Muffins sind besonders zu Halloween sehr beliebt und dieses Rezept ist vor allem bei Kindern sehr beliebt.

Verfasser: CookingtimeH

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Foto: CookingtimeH

Zutaten

125 g	Butter (weiche)
200 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Milch
100 g	Schokotropfen
1 g	Rohmarzipan
200 g	Puderzucker
100 g	Kokosraspeln
2 Tuben	Lebensmittelfarbe (blaue)
6 Stk.	Schokocookies
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinbleche mit Muffinförmchen auslegen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach darunterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver dazu sieben. Danach die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. 24 Schokotropfen beiseite legen den Rest unter den Teig rühren. Den Teig in die Muffinförmchen geben und 20-25 Min. backen. Nach dem Backen die Muffins kurz in der

Form ruhen lassen, danach rausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Augen: Marzipanrohmasse mit 75 g Puderzucker verkneten. Danach zu 24 kleinen Kugeln formen und jeweils einen Schokotropfen in die Mitte hineindrücken.

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

Tipp

Die Monster Muffins kann man auch mit roter Lebensmittelfarbe herstellen.