© Jenny Böhme

Faschingsmuffins

Zutaten für bunte Faschingmuffins:

- 12 Muffins (oder Muffins nach meinem Grundrezept)

Für die Deko

- Fondant (verschiedene Farben)
- Bunte Streusel (oder anderer Gebäckschmuck)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Als Grundlage könnt ihr mein Muffin Grundrezept nehmen. Genauso gut eignet sich aber auch eine Backmischung für Muffins aus dem Supermarkt. Backt die Muffins nach Rezept und lasst sie dann gut auskühlen.

Legt euch dann euren Gebäckschmuck bereit. Zum Verzieren eignet sich eigentlich fast alles: Gummischnüre, Smarties, bunte Zuckerstreusel oder Blümchen aus Esspapier. Besonders schön finde ich Zuckeraugen*, die ihr aber auch aus Smarties mit einem Klecks Zuckerschrift selber machen könnt. Bestreicht die Muffins mit etwas Zuckerguss (Mischung aus Puderzucker und ein paar Spritzern Zitronensaft) und befestigt dann die Deko darauf.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.