Krümelmonster Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

Für die Muffins

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Milch
- 1 TL Backpulver

Zum Verzieren

- 75 g Kokosflocken
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (blau)
- Zuckeraugen
- 12 Stück Mini-Kekse

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier und den Zucker schaumig. Gib das Mehl und Backpulver, die Milch und das Öl dazu und mixe alles durch.
2. Verteile Muffin-Papierförmchen* in den Mulden einer Muffinbackform und verteile den Teig darin.

3. Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 20 Minuten. Lasse sie auskühlen.

Muffins als Krümelmonster verzieren

1. Für das Krümelmonster Fell färbst du zuerst die weißen Kokosflocken blau. Gib sie dafür in eine Schüssel. Füge etwas Lebensmittelfarbe und ein paar Tropfen Wasser dazu. Verrühre die Masse gut.

2. Rühre aus Puderzucker und Zitronensaft einen cremigen Zuckerguß an. Färbe ihn mit Lebensmittelfarbe blau.

3. Tauche die Muffins nacheinander zuerst kopfüber in den Zuckerguß und dann in die Kokosflocken.

4. Befestige die Zuckeraugen auf dem Guß.

5. Schneide mit einem spitzen Messer eine Mulde für den Keks und stecke ihn als Mund in die Krümelmonster-Muffins.

6. Lasse die Krümelmonster-Muffins bis zum Verzehr gut trocknen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.