

Frosch-Muffins



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Frosch Muffins – lustige Muffins für den Kindergeburtstag

Frosch-Muffins sind eine lustige Idee um Muffins eurer Wahl für den Kindergeburtstag, das Faschingsbuffet oder jedes andere Kinderfest, den Kuchenbasar oder ähnliche Anlässe zu verzieren. Das Rezept für einen Frosch als Muffin ist ganz einfach, ihr braucht dafür keinen Fondant, den Kinder eh nicht mögen und der Erfolg ist euch so gut wie garantiert. Eine nette Idee sind die Froschmuffins auch für alle Frösche im Kindergarten – oft wird diese Bezeichnung als Gruppenname verteilt.

Das Zubereiten der Froschmuffins ist, wie gesagt, sehr einfach und Kinder können dabei auch sehr gut mit helfen.

Zutaten für 12 Frosch-Muffins:

- **Ihr benötigt:**
- Muffins deiner Wahl, [Muffin-Grundrezept](#)
- Puderzucker
- Zitronensaft
- grüne Lebensmittelfarbe
- Marshmallows
- Lebensmittelstift in schwarz
- rote Zuckerschrift

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten

So bereitest du die Froschmuffins zu

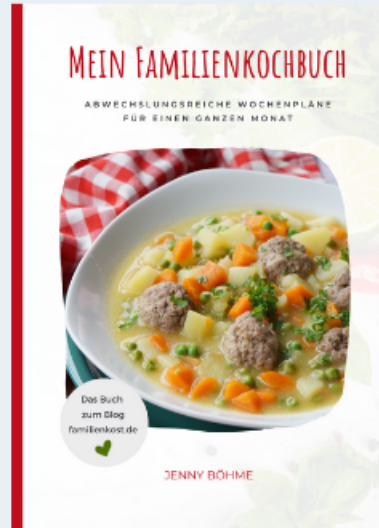
1. Backe zuerst die Muffins deiner Wahl. Dafür kannst du eine fertige Backmischung nehmen oder dich an meinem Grundrezept für Muffins orientieren, das kinderleicht umzusetzen und sehr variabel ist. Lass deine Muffins dann erst mal gut auskühlen.
2. Bereite nun den grünen Zuckerguss zu. Dafür gibst du etwas Puderzucker in eine Tasse und rührst soviel Zitronensaft unter, bis eine cremige Masse entsteht. Mit grüner Lebensmittelfarbe färbst du den Zuckerguss anschließend grün ein.
3. Nimm dir die Marshmallows und teile sie je nach Größe mit Hilfe eines Messers einmal in der Mitte durch. Male dann mit dem schwarzen Lebensmittelstift oder geschmolzener Schokolade und einem Zahnstocher kleine Pupillen in die Mitte der Marshmallowaugen. Alternativ kannst du auch kleine Schokotropfen mit etwas Zuckerguss aufkleben.
4. Nun nimmst du dir die Muffins und pinselst sie mit dem grünen Zuckerguss ein. Dann klebst du die Marshmallows als Augen auf und lässt sie trocknen. Zum Abschluss malst du den Fröschen ihr mit dem roten Zuckerschrift noch einen Mund und fertig sind deine süßen Froschmuffins.

Ich bin gespannt, was eure Kinder dazu sagen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Froschmuffins lieben übrigens besonders die Gesellschaft unserer [Schweine-Muffins](#) .