

## Schweine-Muffins



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### Zutaten für die Schweine-Muffins:

- **Ihr benötigt:**
- [Muffins eurer Wahl](#)
- Puderzucker
- Zitronensaft
- pinke Lebensmittelfarbe
- [Zuckeraugen\\*](#) oder kleine Smarties
- rosa Oblaten mit Brausefüllung
- Lebensmittelstift in schwarz

**Arbeitszeit:**

ca. 25 Minuten

### So machst du die Schweine-Muffins selber

1. Als Grundlage backt ihr zuerst die Muffins eurer Wahl. Mein passendes Rezept habe ich in der Zutatenliste verlinkt. Es funktioniert aber natürlich auch genauso gut mit einer fertigen Backmischung.
2. Während eure Muffins auskühlen, verrührt ihr etwas Puderzucker tropfenweise mit Zitronensaft, so dass eine streichfähige Masse entsteht. Diesen Zuckerguß färbt ihr dann mit pinker Lebensmittelfarbe ein.
3. Nun nehmt ihr euch eure Brauseoblaten und zählt pro Muffin zwei Stück ab. Jeweils eine Oblate schneidet ihr in der Mitte durch und auf die andere malt ihr mit Hilfe eures Lebensmittelstiftes zwei "Nasenlöcher" für die Schweineschnauzen.
4. Nehmt euch jetzt eure Muffins und bestreicht sie mit dem pinken Zuckerguß.
5. Dann klebt ihr die Oblate mit den Nasenlöchern als Schnauze an, darüber zwei Zuckeraugen und die beiden halben Oblaten als Ohren. Wenn ihr keine Zuckeraugen haben solltet, dann könnt ihr als Ersatz auch kleine Smarties nehmen. Fertig sind eure

## Schweine-Muffins.

Die Schweine-Muffins fühlen sich übrigens besonders in Gesellschaft unserer Froschmuffins sauwohl.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und Vernaschen und freue mich über Bilder und Verlinkungen eurer Ergebnisse.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

