

Wir BACKEN Einhornmuffins



Zutaten

Fondant in beliebiger Farbe,
für Ohren und Horn

80	g	Butter
200	g	Mehl
1	Pk	Vanillezucker
0.5	Pk	Backpulver
3	Stk	Eier
140	g	Staubzucker
100	ml	Milch

Zubereitung Fondant

- 1** Bereits 1-2 Tage vorher die Fondant-Deko anfangen! Dazu den Fondant in beliebiger Farbe nach Anleitung weichkneten.
- 2** Für die Einhorn-Hörner ein Stück Fondant zu einer Wurst formen. Die Enden sollten dünner als die Mitte sein. Die Wurst zusammenklappen, sodass das dicke Ende unten ist und die zwei dünnen Enden oben. Nun solange zwirbeln, bis ein Einhorn-Horn entstanden ist.
- 3** Für die Einhorn-Ohren den weich gekneteten Fondant dünn ausrollen und mit einem Blütenausstecher kleine Stücke ausstechen. Diese zu Ohren formen- dazu den unteren Teil leicht zusammendrücken



Zubereitung Muffins

- 1** Schlage die Eier in einer Schüssel schaumig. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Die in Flocken geschnittene Butter hinzufügen. Schön schaumig schlagen.
- 2** Danach die Milch mit dem Mehl und dem Backpulver, abwechselnd einrühren.
- 3** Ein Muffinblech mit Papierförmchen ausfüllen und die Masse in die Förmchen füllen. Die Förmchen dürfen nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
- 4** Die Muffins bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30 bis 40 Min. backen.
- 5** Zum Schluss die Fondant Deko anbringen, Fertig ist dein Einhornmuffin!

