

PAW Patrol Hexenhut Muffins

Das brauchst du für 6 Hexenhüte:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 6 Eishörnchen
- Pinsel
- Zuckerstreusel
- 6 Karamellwaffeln
- Schokolinsen
- Fruchtgummischnüre

Das brauchst du für die Muffindekoration:

- Schokoladenmuffins (Rezept dazu am Ende der Anleitung)
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- Lebensmittelfarbe in Pink
- Handrührgerät
- Spritzbeutel mit Lochtülle
- Vorlage (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Schere
- Heißkleber
- Zahnstocher



Für die Hexenhüte

Zuerst 200 g Schokolade kleinhacken und schmelzen.



Die Eishörnchen ringsum mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen.



Anschließend Zuckerstreusel auf die Schokolade streuen und trocknen lassen.



Die Karamellwaffeln ebenfalls mit Schokolade bestreichen und trocknen lassen.



Die Enden der Eishörnchen nun noch einmal in die Schokolade tauchen.



Die Hörnchen mit Schokolinsen befüllen.



Die Karamellwaffel als Deckel aufsetzen und die Schokolade trocknen lassen.



Dann Fruchtgummischnüre um den Hexenhut knoten.

Jetzt können die Muffins dekoriert werden. Tipp: Ein Rezept für leckere Schokoladenmuffins befindet sich am Ende der Anleitung.

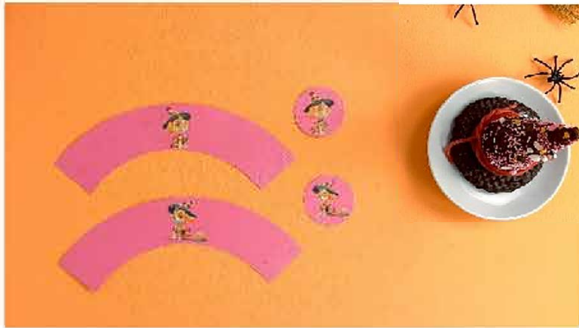


Für die Muffindekoration

Für die Dekoration der Muffins 200 g Sahne, ein Päckchen Sahnesteif und pinkfarbene Lebensmittelfarbe zusammen aufschlagen, bis die Sahne schön fest ist.



Die Sahne anschließend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Creme auf dem Muffin verteilen.



Die Vorlagen ausdrucken und die Muffin-Bänderolen und -Topper aus der Vorlage ausschneiden.



Die Bänderolen und die Topper zusammenkleben und den Muffin samt Hexenhut zusammensetzen.



Hex-hex!

Schon ist der Muffin mit seiner Überraschung im Hut fertig.



Schokoladenmuffins

Das brauchst du für 6 Muffins:

- 70 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 80 ml Milch
- 6 Muffinförmchen

1.

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2.

70 g Butter mit 75 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren. Anschließend ein Ei unterrühren und das Ganze schön schaumig schlagen.

3.

100 g Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.

4.

100 g Mehl, 2 EL Kakaopulver und 1 TL Backpulver vermischen. Dann die Mehlmischung zusammen mit 80 ml Milch zur Butter-Zuckermischung zufügen. Alles gut verrühren.

5.

Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.

6.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostücke auf die Muffins geben.

7.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.