



Toggolino Schäfchen-Muffins

Das brauchst du für den Muffin Teig
(ergibt ca. 12 Muffins):

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 200 g Joghurt
- 100 g Sonnenblumenöl
- 2 TL Vanillepaste

Das brauchst du für die Dekoration:

- 200 g weiße Schokolade
- Mini-Marshmallows
- 250 g Marzipan
- Teelöffel
- Schaschlikspieß
- Zuckeraugen
- Kaubonbon in Rosa



Rezept Muffins

Für die Vanille Muffins alle Zutaten zu einem cremigen Teig verrühren. In 12 Muffin-Förmchen füllen und bei 180°C für ca. 20 Minuten backen.

Danach gut abkühlen lassen.

Alternativ können natürlich auch andere Muffinsorten gemacht werden.



Dekoration Muffins

Zuerst die 200 g weiße Schokolade schmelzen.



Die Muffin-Oberfläche in die Schokolade tauchen...



... und kleine Marshmallows auf der noch leicht flüssigen Schokolade verteilen...



...damit daraus ein schönes Schaffell wird. Danach Schokolade aushärten lassen.



Aus einer Kugel Marzipan (etwa so groß wie eine Walnuss) einen Schafkopf formen.



Zwei dünne Marzipanrollen flach drücken und als Marzipan-Ohren am Kopf befestigen.



Mit einem Teelöffel kannst du einen Mund in das Marzipan drücken.



Um Nasenlöcher zu formen, verwendest du am besten das Ende eines Schaschlik-Spießes.



Forme rosafarbenes Kaubonbon zu kleinen Röllchen und rolle diese auf.



Drücke sie dann als Schaf-Haare an den Kopf.



Dann gibst du mit Hilfe eines Schaschlik-Spießes etwas flüssige, weiße Schokolade auf die Rückseite von zwei Zuckeraugen und klebst sie auf den Kopf.



Mit einem dicken Klecks weißer Schokolade kannst du jetzt den Kopf...



...an das Schaffell kleben.



Määäh. Im Nu hast du eine kleine, zuckersüße Schafherde gezaubert.
Lass dir die Muffin-Schäfchen gut schmecken!