

Krümelmonster-Muffins

Zutaten für 10 Stück

100 g SANELLA
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Jodsalz
50 ml Milch
75 g Schoko-Tröpfchen
125 g Mini Cookies
75 g Kokosraspel (am besten extra grob)
Lebensmittelfarbe (blau oder blauer Sirup)
100 g Marzipan Rohmasse
100 g Puderzucker



Zubereitung Krümelmonster-Muffins

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben. 100 g Sanella und 100 g Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 2 Eier nacheinander einzeln unterrühren.
2. 150 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit 50 ml Milch kurz unter den Teig rühren. Von den Schoko Tropfen 20 Stück für die Augen beiseitelegen, Rest untermischen. Von den Keksen 10 beiseitelegen, Rest grob hacken oder zerbröseln und untermischen.
3. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Dekoration vorbereiten: 75 g Kokosraspel mit Lebensmittelfarbe einfärben, am besten in einer Edelstahlschüssel mit den Händen fein zerdrücken. Aus 100 g Marzipan Rohmasse 20 Kugeln formen. Schoko Tröpfchen als Pupillen hineindrücken. 100 g Puderzucker mit blauer Farbe und 1-2 TL Wasser zu einem cremigen Guss verrühren.
5. Krümelmonster-Muffins mit Guss bestreichen und in die gefärbten Kokosraspel tauchen oder die Raspel aufstreuen. Marzipanaugen mit etwas Guss am Muffin festkleben. Krümelmonster-Muffins trocknen lassen. Für den Mund in die Krümelmonster-Muffins einen kleinen Keil schneiden. Kekse evt. halbieren oder kleineres Stück abbrechen und in den Mund klemmen.

Tipp

Pastenfarben wie von Wilton und Pulverfarben wie die von Birkmann färben sehr intensiv. Unser Tipp für Pulverfarbe: 1-2 EL Wasser zu den Raspeln geben - so wird das Färben einfacher. Und keine Sorge: Das Wasser schadet den Kokosraspeln nicht, die sind trotzdem ausreichend trocken und streufähig. Es gibt inzwischen viele Sirups, darunter auch Curacao-Sirup, der türkis-blau färbt. Auch er ist eine gute Basis für das Einfärben der Kokosraspel, kommt noch blaue Lebensmittelfarbe dazu, werden die Raspel knallig blau.

Zubereitungszeiten des Rezepts:

Vorbereitungszeit: 50 min. Backzeit: 25 min.

