

Glücksschweinchen-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 275g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 150g Zucker
- » 1 Ei(er)
- » 80ml Öl
- » 200ml Buttermilch
- » 200g Ananas
- » 150g Puderzucker
- » 2-3 EL Ananassaft
- » rote Lebensmittelfarbe
- » silberne Zuckerperlen
- » rosa Marshmellow(s)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Ei, Öl und Buttermilch verrühren. Ananasstücke grob zerkleinern und alles kurz verrühren. Die Vertiefungen eines Muffinbleches mit je 2 Papiermanschetten auslegen, Teig einfüllen und im heißen Ofen bei 180°C 20-25min backen. Auskühlen lassen.

2. Puderzucker mit Ananassaft glatt rühren und mit wenig roter Lebensmittelfarbe rosa anfärben. Die Hälfte der Muffins damit bestreichen. Rosa Marshmallows halbieren und mit Guss als Schnauze auf die Muffins setzen. Übrige Marshmallows vierteln und als Ohren ansetzen. Mit Silberperlen und braunen Smarties verzieren.

angelegt am: 09.11.2005

Rezept-Nr: 1954

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke