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 einfärben. Die Hälfte der Muffins damit bestreichen. Rosa Marshmellows halbieren und mit Guss als Schnauze auf die Muffins setzen. Übrige Marshmellows 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