



Vanille-Muffins Schaf

Zutaten für 9 Muffins

100 g	Zucker
3	Eier
125 g	Butter, weich
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Tüte	Vanillezucker
3 EL	Milch

Dekoration

175 g	Butter, weich
420 g	Puderzucker
3 EL	Milch
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Salz
	Mini-Marshmallows
	Marzipan braun, weiss & schwarz

Schritt 1 (100 g Zucker, 3 Eier, 125 g Butter, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Tüte Vanillezucker, 3 EL Milch)

Backofen vorheizen auf Unter- und Oberhitze 180 Grad. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einer glatten Masse verrühren.



Schritt 2

Die Masse in Muffinformen geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten in der mittleren Rille backen.



Schritt 3 – Die Dekoration (175 g Butter, 420 g Puderzucker, 3 EL Milch, 1 TL Vanillezucker, 1 TL Salz, Mini-Marshmallows, Marzipan braun, weiss & schwarz)

Die weiche Butter, den Vanillezucker und das Salz in einer Schüssel für ca. 5 Minuten aufschlagen. Im Anschluss den Puderzucker begeben und gut mit der Buttermasse vermischen. Die Buttercremefüllung in einen Spritzbeutel geben und damit die Muffins verzieren.

Aus dem braunen, weissen und schwarzen Marzipan kleine Schafsköpfe modellieren. Anschliessend die Muffins mit den Mini-Marshmallows sowie den Schafsköpfen dekorieren et voilà fertig!

