



Schoko-Muffins Schaf

Zutaten für 12 Muffins

200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Kochschokolade
100 g	Butter
100 g	Mehl

Dekoration

200 g	Kochschokolade
150 ml	Sahne
100 g	Butter zimmerwarm
90 g	Puderzucker
1 Tüte	Vanillezucker
3 EL	Kakaopulver
	Mini-Marshmallows
	Marzipan weiss & schwarz

Schritt 1 (200 Zucker, 4 Eier)

Backofen vorheizen auf Unter- und Oberhitze 200 Grad. Eier schaumig schlagen bis die Masse hell ist, anschliessend Zucker begeben.



Schritt 2 (200 g Kochschokolade, 100 g Butter)

Kochschokolade mit Butter schmelzen und der Eiermasse begeben. Mit dem Mixer alles untereinander mischen.



Schritt 3 (100 g Mehl)

Mehl in die Masse geben und mit dem Rührgerät alles gut vermengen.



Schritt 4

Die Masse in Muffinformen geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten in der mittleren Rille backen.



Schritt 5 - Dekoration (200 g Kochschokolade, 150 ml Sahne, 100 g Butter zimmerwarm, 90 g Puderzucker, 1 Tüte Vanillezucker, 3 EL Kakaopulver, Mini-Marshmallows, Marzipan weiss & schwarz)

Die Schokolade klein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf stark erhitzen und anschliessend über die Schokolade giessen. Die heisse Sahne mit der Schokolade vermischen und 30 Minuten kühlstellen.

Während dem Warten aus dem schwarzen und weissen Marzipan die Schafsköpfe formen.

Anschliessend die Butter mit dem Vanillezucker aufschlagen, den Puderzucker und das Kakaopulver begeben. Wenn alles gut vermengt ist, wird die Schokoladenmasse aus dem Kühlschrank genommen und mit der Buttermasse ca. 3 Minuten aufgeschlagen. Dieses Frosting in einen Spritzbeutel geben und damit die Muffins verzieren. Obendrauf die Mini-Marshmallows sowie den Schafskopf setzen und fertig!

