



Frösche: Froschmuffins backen



Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

- 160 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier
- Saft einer halben Zitrone
- 250 g Milch
- 300 g Mehl
- ein halbes Päckchen Backpulver

Für die Dekoration:

- 12 Marshmallows
- 24 Rosinen
- 150 g Puderzucker
- 30 bis 40 g Wasser
- etwas grüne Lebensmittelfarbe



- ➔ Gib den Zucker, die Butter, die Eier, den Zitronensaft und die Milch in eine Schüssel und verrühre alle Zutaten.
- ➔ Füge anschließend das Mehl und das Backpulver hinzu und vermische den Teig gut.
- ➔ Fülle den Teig in ein Muffinblech.
- ➔ Backe die Muffins 25 bis 30 min bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen.
- ➔ Lasse die Muffins auskühlen.
- ➔ Schneide die Marshmallows in der Mitte schräg durch (siehe Zeichnung). Sie werden die Augen.
- ➔ Rühre anschließend aus dem Puderzucker, dem Wasser und der Lebensmittelfarbe den Zuckerguss an und streiche ihn auf die Muffins.
- ➔ Befestige an jedem Muffin zwei halbe Marshmallows, indem du sie in den noch flüssigen Zuckerguss drückst.
- ➔ Die Rosinen werden die Pupillen. Klebe sie an die Marshmallows. Benutze hierfür Zuckerguss als Kleber.

