

Blaue Muffins zum Kindergeburtstag

(Rezept ergibt 12 Stück)

Zutaten für den Teig:

2	Eier
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 ml	Rapsöl
75 g	Sauerrahm
200 g	Mehl
½ TL	Backpulver
50 g	gemahlene Haselnüsse
12	Papierförmchen

...für die Dekoration:

100 g	Weißer Schokolade
24	Braune Schokolinsen
12	Cookies (Minis mit Schokostückchen)

...für das Frosting:

250 g	Puderzucker
75 g	Doppelrahmfrischkäse
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Blaue Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl und Sauerrahm verrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse unterrühren und den Teig gleichmäßig in die Backförmchen verteilen und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf Backpapier 24 Schokokreise spritzen. Am besten funktioniert das mit einem Gefrierbeutel, die Schokolade einfüllen und die Spitze des Beutels abschneiden. Jeweils eine dunkle Schokolinse als Pupille in die Mitte legen. Die Augen trocknen lassen.



Puderzucker, Frischkäse und Zitronensaft verrühren und mit der blauen Speisefarbe einfärben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Die Muffins auf einer Seite keilförmig einschneiden, sodass der Keks dort hineinpasst.

Die Frischkäsecreme als kleine Tuffs so aneinander spritzen, dass man den Muffin nicht mehr sehen kann, jetzt den Keks in den Mund stecken und die Augen auf den Muffin stecken.