

## Rezept

# Marienkäfer-Muffins

Ein Rezept von Marienkäfer-Muffins, am 13.10.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier (M)
<b>100 g</b> Joghurt	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1</b> Eiweiß
<b>250 g</b> Puderzucker	rote Lebensmittelfarbe
<b>ca. 70</b> Schokotropfen	<b>6</b> dunkle Doppelkekse
<b>24</b> rosa Schokolinsen	<b>24</b> Zuckeraugen
<b>1</b> Lakritzschnecke	<b>12</b> Muffin-Papierförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinform (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 330 kcal, 13 g F, 4 g EW, 50 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Papierförmchen in die Mulden der Muffinform legen. Die weiche Butter mit Salz und Zucker cremig schlagen. Die Eier unterrühren. Den Joghurt hinzufügen. Mehl mit Backpulver unterrühren.
2. Teig mithilfe von zwei Esslöffeln auf die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
3. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und rote Lebensmittelfarbe dazugeben. Die Muffins mit der Oberfläche in den Zuckerguss tauchen. Schokotropfen als Marienkäferpunkte auflegen und ca. 2 Std. trocknen lassen. Kekse auseinanderdrehen. Rosa Schokolinsen als Bäckchen und die Zuckeraugen mit etwas Zuckerguss auf die Kekse kleben. Lakritzschnecke auseinanderziehen und je zwei Fühler abschneiden. Fühler mit Zuckerguss auf die Keksrückseite kleben. Den Keks-Kopf mit Zuckerguss an den Muffin kleben.