

Löwen Muffins für den Dschungel-Geburtstag



80-110 min.



10-12 Personen



leicht

Für den Muffinteig:

- Mehl: 250 g
- Backpulver: 2 TL
- Natron: 1/2 TL
- Salz: 1 Prise
- Butter (weich): 125 g
- Zucker: 125 g
- Ei: 1 Stk
- Buttermilch: 250 g

Für das Frosting/die Dekoration:

- Frischkäse: 100 g
- zimmerwarme Butter: 50 g
- Puderzucker: 150 g
- optional: Sahne
- gelbe und rote Lebensmittelfarbe
- dunkler Zuckerstift
- optional: Spritztüte

1

Heize den Ofen auf 150 Grad Umluft vor. Verrühre die zimmerwar-me Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei mit einem Rührgerät zu einer cremigen Masse. Dann gibst du schrittweise die Buttermilch dazu und rührst weiter.

2

In einer zweiten Schüssel vermischst du Mehl, Backpulver und Na-tron. Zu deiner nassen Teigmasse rührst du jetzt Schritt für Schritt die Mehlmischung unter, sodass ein glatter Teig entsteht.

3

Gib deinen fertigen Teig in 10-12 Muffinförmchen. Zum Verzieren sind später größere Muffins einfacher. Backe die Muffins ca. 20 Minuten lang, bis sie goldbraun sind. Lass sie vor dem Verzieren gut abkühlen.

4

Während die Muffins backen kannst du schon einmal das Frostig zusammenrühren. Dafür vermischst du die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und rührst es zu einer glatten Masse. Falls es zu trocken wird kannst du einen Teelöffel Sahne dazugeben. Aber Vorsicht zu flüssig darf das Frostig auch nicht werden.

5

Zu der Butter-Puderzucker-Masse gibst du dann den kalten Frischkäse und hebst ihn vorsichtig unter. Dabei solltest du nicht zu wild rühren, um die Textur des Frostings nicht kaputt zu machen.

6

Rühre dann die Lebensmittelfarbe unter. Am besten teilst du das Frosting in zwei Schüssel auf, um für Mähne und Gesicht zwei verschiedene Farben zu verwenden.

7

Bevor du es verwendest solltest du das Frosting noch einmal in den Kühlschrank stellen. Dann kann das Verzieren losgehen.

8

Mit einem Messer streichst du das Frosting für das Löwen Gesicht auf den Muffin. Dann kannst du eine Spritztüte verwenden, um die Mähne des Löwen aufzuzeichnen. Genauso gut funktioniert das aber auch mit einem Messer, indem du einmal ringsum das Frosting für die Mähne aufstreichst und dann mit dem Messer ein paar Wirbel hineinziehst.

7

Zum Schluss gibst du den Löwen noch mit Zuckeraugen, Schokotröpfchen und Zuckerfarbe ein Gesicht. Stelle die Muffins dann bis kurz vor dem Servieren kalt damit die Löwen Gesichter nicht verlaufen.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Dschungel-Geburtstag!**