

# Schäfchen-Muffins



## *Zitronenmuffins*

2 Eier  
125 g Butter  
150 g Zucker  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
etwas Milch  
abger. Schale 1 Zitrone  
2 EL Zitronensaft  
Zitrone

Muffinförmchen Butter und Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren, dann das mit Backpulver gemischte Mehl, Salz und Zitronenaromen zugeben. Soviel Milch unterrühren, so das ein cremiger Teig entsteht. Muffinmulden entweder einfetten oder mit Backmanschetten auslegen und jede Mulde zu 2/3 mit Teig füllen. Abbacken bei 180°C ca. 15 Min.

## *Weißer Schokoladencreme zu Bestreichen*

100 g weiße Schokolade  
200 ml Sahne

Schokolade grob hacken. Sahne kurz aufkochen und die Schokolade darin schmelzen. Über Nacht kalt stellen, dann mit dem Mixer aufschlagen. Auf die abgekühlten Muffins streichen.

## *Deko:*

Minimarshmallows  
Zuckeraugen  
Marzipanrohmasse  
Zahnstocher

Aus der Marzipanmasse einen Kopf formen, Ohren und Nase aus Marzipan formen und darauf kleben ( Puderzuckerguß ). Augen ins Gesicht kleben. Den Kopf mit einem Zahnstocher auf das Muffin stecken. Rundherum die Minimarshmallows auf die Schokoladencreme kleben.

