

Kokos- muffins



229

Muffins:

*Zutaten für ca. 15 St.: 150 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 125 g Mehl, 75 g Kokosraspel, 4 Tl. Backpulver und 2 El. Vanillezucker.
Materialien: Muffinform, Muffinförmchen*

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Kokosraspel, Backpulver und Vanille vermischen. Butter und Mehlmischung abwechselnd zur Eiermasse geben. Die Förmchen in die Form setzen, den Teig in die Förmchen verteilen und backen (15 Min./200 Grad). Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dekoration:

Zutaten: Lebensmittelfarbe (rosa), Fondant, Plätzchenausstecher in Schmetterlingsform und Kuchendeko.

Knete ein wenig Lebensmittelfarbe in die Fondantmasse. Rolle das Fondant dünn aus und stich Schmetterlinge aus. Biege sie leicht in der Mitte und lasse sie trocknen. Wenn sie trocken sind, schmückst du sie mit Kuchendeko, wie z. B. Silberperlen. Abschließend klebst du sie mit ein wenig Wasser auf die Muffins. (Vorsichtig, da Wasser das Fondant leicht auflöst.)

aus 978-3-401-70405-0

Sabine Lemire: 365 Basteltage – Einfache und kreative Ideen zum Selbermachen
© Arena Verlag GmbH, Rottendorfer Straße 16, 97074 Würzburg

Arena
www.arena-verlag.de