



Lustige Faschings Muffins & Kinder Bowle

Zutaten für den Teig	75 g Vollmilchschokolade 200 g Weizenmehl 1 gestr. TL Backpulver 100 g weiche Butter oder Margarine 125 g Zucker 1 Pck. Vanille-Zucker 2 Eier (Größe M) 100 ml Milch
Zum Verzieren	etwa 300 g Dekor-Fondant Weiß Zuckerschrift Weiß Back- und Speisefarbe Lebensmittelfarbe Puderzucker Mini Dekorblüten Zuckeraugen Dekor-Konfetti Fruchtgummischnüre Zuckerschrift Bunt Dekor-Sterne Schokolinsen
Schritt 1	Heizt den Backofen auf 160°C (Umluft) oder 180°C (Ober-/Unterhitze) vor.
Schritt 2	Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen.
Schritt 3	Für den Teig Schokolade grob hacken.
Schritt 4	Das Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Schokolade kurz unterrühren.
Schritt 5	Den Teig auf die Förmchen verteilen. Muffin Form auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.
Schritt 6	Wenn die Muffins abgekühlt sind könnt ihr anfangen lustige Gesichter mit Fondant zu machen.



Prinzessin:



Etwa 50 g Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 6 cm) Taler ausstechen und mit weißer Zuckerschrift auf den Muffin kleben, dabei vorsichtig etwas andrücken. Restlichen Fondant verkneten und ein haselnussgroßes Stück mit roter Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker einfärben. Aus weißem Fondant die Nase formen und ankleben. Mit gelben Fruchtgummischnüren und weißer Zuckerschrift Haare ankleben. Den übrigen Fondant halbieren und den einen Teil mit rosa Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker einfärben. Den rosa Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und kleine Krönchen schneiden und ebenfalls festkleben. Zuckeraugen aufkleben. Mit roter Zuckerschrift noch einen Mund machen.

Pirat:



Die Grundform ist wie bei der Prinzessin. Einen weißen Fondantkreis ausschneiden und mit Zuckerschrift auf den Muffin kleben. Vom restlichen Fondant ein walnussgroßes Stück beiseitelegen. Vom restlichen Fondant etwa die Hälfte mit roter Speisefarbe und die andere Hälfte mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker einfärben. Den roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und einen Taler ausstechen. Taler halbieren und als Piratentuch aufkleben. Jeweils kleine Stücke zu Knoten formen und an einer Seite der Tücher festkleben. Aus dem schwarzen Fondant die Augenklappe formen. Ein Zuckerauge und eine Augenklappe auf dem Gesicht festkleben. Aus weißem Fondant eine Nase formen und festkleben. Für den Bart habe ich Lakritz Schnecken genommen, man kann aber auch etwas schwarzen Fondant durch ein Sieb oder eine Knoblauchpresse drücken und festkleben.

Pippi Langstrumpf:



Auch hier wird die Grundform aus weißem Fondant gemacht und mit Zuckerschrift auf den Muffin geklebt. Aus roten Fruchtgummischnüren einen langen Zopf flechten. Dann den Zopf und einige Fruchtgummistücke mit Zuckerschrift als Haare ankleben. Aus dem restlichen Fondant eine kleine Nase formen und festkleben. Zuckeraugen ebenfalls aufkleben. Mit heller Schokoladen-Zuckerschrift einen Mund und Sommersprossen aufmalen.



Clown:



Der Clown bekommt auch ein weißes Fondant-Gesicht. Jedoch hat er eine Schokolinsen-Nase und Haare aus kleinen Dekorblüten. Ihr könnt auch aus gefärbtem Fondant noch eine Clownsmütze formen.

Hexe:



Bei der Hexe haben wir das Gesicht mit lila Zuckerguss eingefärbt und die Haare aus blauen und grünen Fruchtgummischnüren angeklebt. Den Hexenhut haben wir aus schwarzem Fondant und einem Dekostern gemacht. Eine lila Schokolinse als Nase und einen Mund aus dunkler Zuckerschrift.



Ihr könnt natürlich euren Muffins noch ganz andere Gesichter machen. Da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Wenn ihr mögt könnt ihr uns eure Ergebnisse fotografieren und an jugendpflege@stadtrunkel.de schicken. Wir freuen uns auf eure Bilder.

Dazu passt hervorragend die schnelle Kinderbowle

Zutaten
1 Tüte TK Fruchtmix (750 g)
2 Dosen Früchtecocktail
2 l Kirschsafte
2-3 l Mineralwasser mit Kohlensäure

Den gefrorenen Fruchtmix und die Dosenfrüchte ohne Saft in ein Gefäß geben und mit Kirschsafte auffüllen. Dann kaltes Mineralwasser dazu geben. Fertig.