

# Froschmuffins



Rührteig Muffins mit Schokotropfen im Froschlook

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Backzeit 30 Minuten 180°C



## Werkzeug

- Rührschüssel, Mixer mit Schneebesen
- Muffinblech und passende Papierförmchen

## Zutaten für 12 Muffins in Normalgröße

- 3 Eier
- 100g Joghurt
- 175g Mehl
- 100g Zucker
- 1/2 Backpulver
- 1 Vanillezucker
- 60 ml helles Öl (Sonnenblumenöl)
- 1 Prise Salz
- 100g Schokotropfen
- Schale einer Biozitrone
- 150g Puderzucker
- Saft der Zitrone
- Lebensmittelfarbe grün
- Schokoschreiber schwarz
- Mini Marshmallows

## Zubereitung

Aus dem Marshmallows und der schwarzen Lebensmittelfarbe Augen basteln, in dem auf jeden kleinen Marshmallow ein Klecks schwarze Farbe aus dem Farbstift gegeben wird.

Die Zitrone gut abwaschen und die Schale abreiben. Alle Zutaten bis auf die Schokotropfen in die Schüssel geben und gut durchmischen. Das geht mit einem Rührlöffel oder mit einem Handmixer mit Knethaken. Wenn der Teig schön geschmeidig und ohne Klümpchen ist, die Schokotropfen einmischen.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Masse in die Förmchen füllen. Nicht ganz voll füllen, da sich die Masse wegen des Backpulvers noch ausdehnt.

Wird das richtige Mehl verwendet, so ist das ganze auch Glutenfrei.

Ca. 30 Minuten bei 180°C (Umluft) backen bis die Muffins fest und leicht braun sind.

Während die Muffins backen wird der Zuckerguss vorbereitet. Puderzucker in eine Schüssel geben, grüne Lebensmittelfarbe zugeben und mit einer Gabel verrühren. Saft der Zitrone langsam zugeben bis die Masse zäh aber fließfähig ist. Dann mit dem Backpinsel noch letzte Klümpchen an der Wand der Schüssel zerreiben.

Die heißen Muffins aus dem Blech nehmen und auf eine gute Unterlage stellen. Mit dem Zuckerguss bepinseln und jeweils 2 Augen in den noch feuchten Zuckerguss drücken. Wenn der Zuckerguss fest ist mit dem Schokostift einen Mund aufmalen. Wenn der Zuckerguss fest ist, mit dem Schokostift einen Mund aufmalen.

Guten Appetit!