

Krümelmonster im Waffelbecher

Zutaten | 24 Muffins

Teig:

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 Eier	Eier
125 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Dekoration:

24	Waffelbecher (Eiswaffeln)
150 g	Kuvertüre
200 g	Kokosraspel
	blaue Lebensmittelfarbe
24	Deko-Augenpaare
24	kleine Plätzchen

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Rührteig verarbeiten.
- 24 Waffelbecher auf einem Backblech bereitstellen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Waffelbecher jeweils zu dreiviertel damit befüllen.
- Die Waffelbecher im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen und anschließend gut abkühlen lassen. Eventuell überstehende Teigreste am Waffelbecherrand glatt abschneiden.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Kokosraspeln mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben.
- Muffins zunächst in die Kuvertüre tunken und anschließend in die Kokosraspel drücken.
- Jeweils einen kleinen Keks als Mund auf den Krümelmonstern plazieren. Dafür mit einer Messerspitze einen Spalt einschneiden und einen Keks hinein drücken.
- Zum Schluss die Deko-Augen mit etwas Kuvertüre fixieren.

Tipp:

Die Deko-Augen kann man auch selber herstellen aus weißem Fondant. Dafür kleine Kügelchen formen, mit geschmolzener Kuvertüre auf den Krümelmonster-Kopf fixieren und auf jeweils eine Auge einen kleinen Punkt mit der Kuvertüre tupfen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einen Muffin von ca. 90 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
381 kcal	21,7 g	39,4 g	5,6 g	31,9 mg