

Marshmallow-Schäfchen

Zutaten | ca. 15 Portionen

4	Eier
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl Type 405
1 Pckg.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
½	Zitrone, hiervon die Schale
200 ml	Sahne
200 g	Frischkäse
50 g	Butter
100 g	Puderzucker
	Marzipanrohmasse, Schokoperlen, Mini-Marshmallows

Zubereitungszeit: 30 Min., 25 Min. Backzeit

Zubereitung:

- Den Backofen auf 170°C vorheizen. Eier und Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
- Sahne, Mehl, Backpulver und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.
- Den Teig auf ca. 15 Muffinförmchen verteilen, ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Frischkäse mit Butter und Puderzucker schaumig schlagen und die Muffins mit dem Topping bestreichen.
- Gesicht und Ohren der Schäfchen aus der Marzipanrohmasse formen, auf die Muffins setzen und Schokoperlen als Augen einsetzen. Zum Schluss Mini-Marshmallows als Wolle auf das ganze Schäfchen setzen.

Tipp:

Der Teig für die Muffins kann auch durch das eigene Lieblingsrezept ersetzt werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von xxx g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
296 kcal	13,4 g	38,0 g	5,94 g	37,6 mg