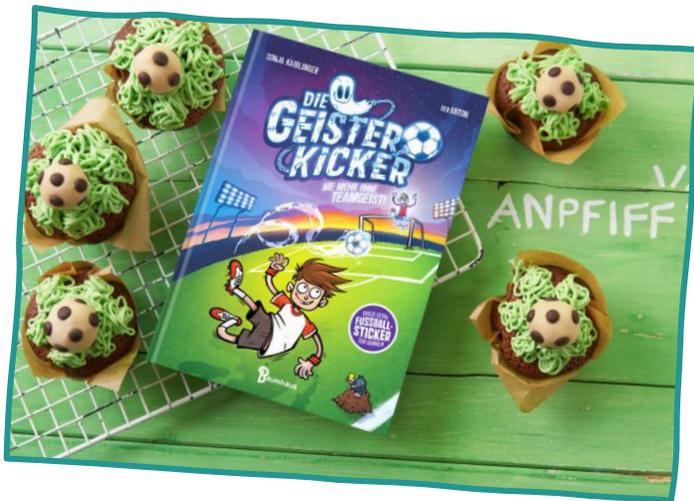


# FUßBALL-MUFFINS BACKEN

Anpfiff! Unsere Fußball-Muffins haben ordentlich Aufstellung genommen und sind bereit, von kleinen und großen Kickern verputzt zu werden. Wie unsere schokoladigen Fußball-Muffins ganz einfach gelingen, verrät unser Rezept und unsere How-To-Anleitung. Versuch es doch einfach mal und back auch ein paar Fußball-Muffins für das nächste Spiel, für die Fernsehrunde oder einfach nur so zum Wegnaschen.



## UND SO GEHT'S:

1. Backofen auf 160 °C Umluft (Ober-/Unterhitze: 180 °C) vorheizen. Muffinblech fetten oder Förmchen auslegen. Unsere sind einfach aus kleinen Backpapier-Quadraten gebastelt.
2. 150 g Butter und 150 g Zartbitterschokolade im kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen 100 g Zucker und 3 Eier mit den Quirlen des elektrischen Handrührers 3-5 Minuten hell-cremig aufschlagen. Butter-Schokomix unterrühren.
  4. 150 g Mehl und 2 TL Backpulver in einer Schüssel gut mischen und unter den Teig rühren. Teig mit dem Löffel oder einer kleinen Kelle in die Förmchen verteilen und die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Muffins abkühlen lassen.

## Für 12 Stück brauchst du:

- 300 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zartbitterschokolade
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Packung Schoko-Tröpfchen
- 90 g Puderzucker
- Grüne Lebensmittelfarbe
- 100 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 1 Spritzbeutel mit Grastülle



05



### Schritt 5

Inzwischen aus Marzipanrohmasse und Schokotröpfchen die Fußbälle formen.

06



### Schritt 6

Für das Rasen-Frosting 150 g weiche Butter mit 90 g Puderzucker und grüner Lebensmittelfarbe cremig aufschlagen. 100 g Frischkäse mit dem Schneebesen unterheben, behutsam, sonst wird der Frischkäse flüssig. Die Masse in einen Spritzbeutel mit „Grastülle“ geben und auf die Muffins spritzen. Ist das Frosting zu weich, einfach im Kühlschrank runterkühlen, bis es sich schön „rasig“ spritzen lässt.

07



### Schritt 7

Die fertigen Fußball-Muffins können sowohl im Kühlschrank als auch bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Im Kühlschrank wird das Frosting fest, bei Raumtemperatur bleibt es cremig.

### Buchtip

#### **DIE GEISTERKICKER Nie mehr ohne Teamgeist!**

Ein lustiges und magisches Fußballabenteuer – geschrieben von Bestseller-Autorin Sonja Kaiblinger und mit vielen coolen Illustrationen von DER ANTON!

