



## Pinguin-Muffins

# Süßer Paul

Muffins sind schnell gemacht und so lecker! Wenn Du die kleinen, süßen Kuchen dann auch noch als Pinguin verkleidest, sind sie ein echter Hingucker.

## Für 12 Muffins brauchst Du

- **für den Teig:**  
250 g Mehl, 250 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 4 Esslöffel Milch
- **für die Zuckeraugen:**  
125 g Puderzucker, 1 Eiweiß, schwarze Lebensmittelfarbe oder Kakaopulver
- **für die Creme:**  
75 g Butter, 225 g Puderzucker, 150 g Frischkäse, Sahne oder Milch
- **zum Verzieren:** 12 Oreo-Kekse, 18 Schokolinsen in Orange oder Gelb (am besten hast Du noch ein paar Kekse und Schokolinsen mehr zur Reserve)

**1 MUFFINS** Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Mische dann alle Zutaten für den Teig zusammen. Lege Papierförmchen in eine Muffinform und fülle den Teig hinein. Backe die Muffins für ungefähr 25 Minuten. Du kannst natürlich auch Deine Lieblingsmuffins backen und sie zum Pinguin verwandeln.

**2 ZUCKERAUGEN** Zuckeraugen kannst Du im Supermarkt oder im Internet kaufen. Du kannst sie aber auch leicht selbst machen.



### TIPP

## Zuckeraugen selber machen

Schlage ein Eiweiß steif und gib den Puderzucker nach und nach löffelweise dazu. Fülle einen Teil der Masse in eine kleine Plastiktüte und schneide unten eine winzige Ecke ab. So kannst Du die weiße Masse kreisförmig auf ein Backpapier klecksen. Zu dem anderen Teil der Masse fügst Du schwarze Lebensmittelfarbe hinzu. Damit kannst Du die Pupillen auf die weißen Punkte tupfen. Oder Du nimmst kleine Schokostückchen als Pupillen. Schiebe die Augen 30 bis 45 Minuten bei 70 Grad in den Ofen. Je nachdem wie groß die Augen werden, sind es ziemlich viele. Die getrockneten Augen kannst Du auch eine Weile aufheben.



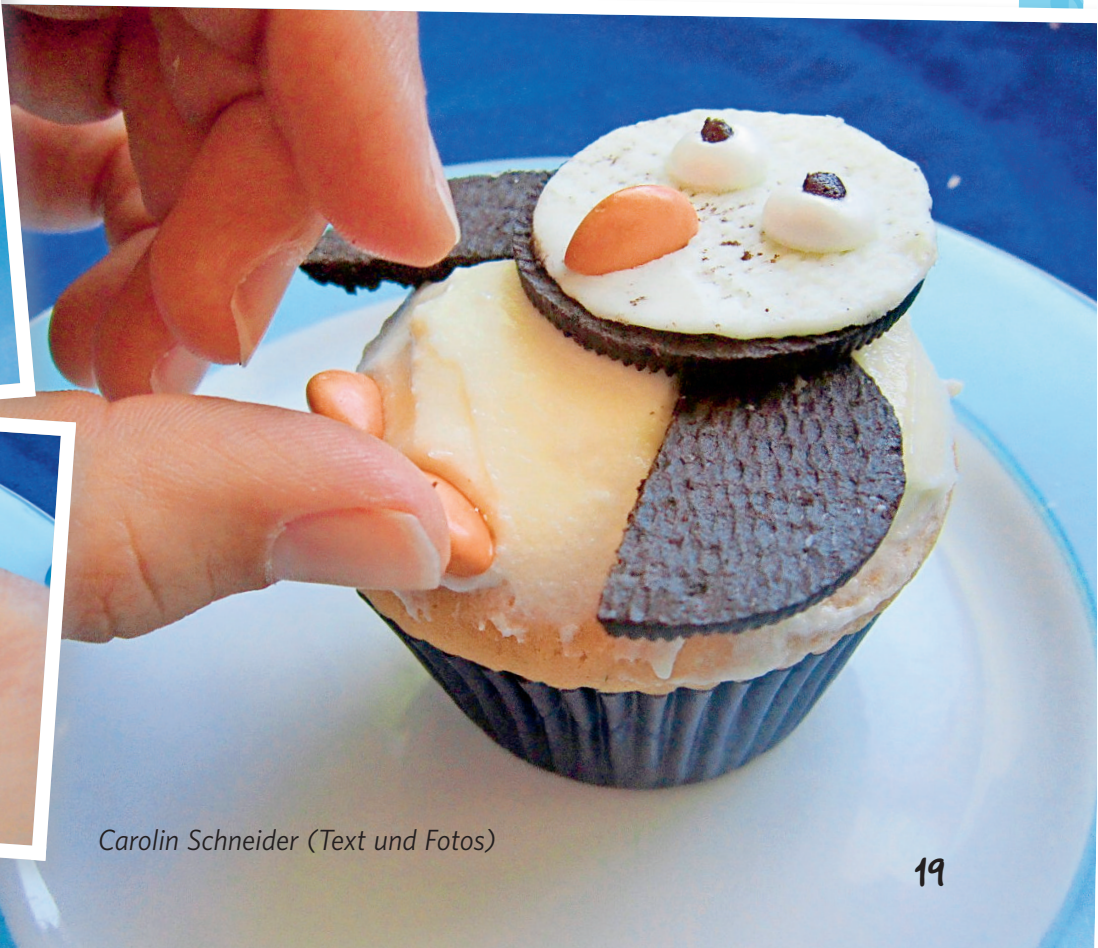
PACK'S AN



**3 VERZIERUNGEN** Wenn die Muffins abgekühlt und die Zucker-  
augen getrocknet sind, bereitest Du die Verzierung vor. Für die  
Creme rührst Du die Butter, bis sie cremig ist. Dann gibst Du den Pu-  
derzucker dazu und rührst vorsichtig den Frischkäse unter. Wenn Dir  
die Creme jetzt zu fest ist, kannst Du noch etwas Milch oder Sahne  
zugeben. Die Kekse trennst Du in der Mitte, so dass die Füllung nur  
an einer Seite kleben bleibt. Die andere Seite schneidest Du in der  
Mitte durch. Das sind die Flügel des Pinguins. Die Schokolinsen  
schneidest Du auch in der Mitte durch. Beim Schneiden musst Du  
vorsichtig sein, denn die Kekse und Schokolinsen brechen leicht.



**4 DEKORATION** Jetzt musst Du Deinen Muffin nur noch ge-  
stalten. Streich dafür die Creme mit einem Messer auf einen  
Muffin. Drücke dann auf jeder Seite einen Flügel-Keks leicht in die  
Masse. Auf die Seite des Kekses, an der noch die Füllung klebt,  
drückst Du die Augen und eine halbe Schokolinse als Schnabel. Dann  
kannst Du das Gesicht auf dem Muffin befestigen. Schmiere eine  
kleine Extraportion Creme darunter, damit der Kopf gut kleben bleibt.  
Jetzt setzt Du noch zwei halbe Schokolinsen als Füßchen an den  
unteren Rand. Fertig!



Carolin Schneider (Text und Fotos)