



## SCHNEEMANN-MUFFINS VOM GRILL

### Zutaten für circa 20 Stück

Für den Teig

2 Eier

75 g Zucker

200 ml Milch

100 ml Sonnenblumenöl

1 Prise Salz

1 Vanilleschote, Mark

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Dekoration

250 g Puderzucker

1 Zitrone (nur den Saft verwenden)

Kleine Plastikzylinder (im Bastelgeschäft erhältlich)

etwas Puderzucker (zum Bestäuben)

50 g flüssige Zartbitterschokolade

Weisse Trüffelpralinen

150 g Marzipanrohmasse

etwas rote Lebensmittelfarbe

Backzubehör

Ebelskiver (Pfanne mit runden Vertiefungen)

Muffin-Papierförmchen

Papierspritzbeutel

In der Küche: Eier mit Zucker, Milch, Öl, Salz und Vanillemark in einer grossen Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und locker mit einem grossen Löffel unterheben. Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen des Ebelskivers setzen. Muffin-Papierförmchen zu  $\frac{3}{4}$  mit Teig füllen. Auf dem Grill mit 180°C indirekter Hitze für 20–25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Muffins anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung Dekoration: Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, gleichmässig über die Muffins verteilen und antrocknen lassen. Die weissen Trüffelpralinen als Schneemannköpfe auf den Muffins und auf jeden Kopf einen Plastikzylinder mit etwas Zuckerguss fixieren. Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Marzipan mit Puderzucker oder zwischen Backpapier dünn ausrollen und in etwa 10 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Jedem Schneemann einen roten Marzipanstreifen als Schal umlegen. Flüssige Schokolade in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen und auf jede Pralinenkugel zwei Augen tupfen. Abschliessend die Muffins je nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

[www.weberstephen.ch](http://www.weberstephen.ch)