Schaf-Muffins



Utensilien:
Schokocrispies
Schokolinsen
Marshmallow dünn
und lang und in normaler Größe
Zuckerschrift rot
Buttercreme
Spritztüte
Schere



Einen vorher fertiggebackenen Muffin mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen.

Die Enden von vier langen, dünnen Marshmallows mit Hilfe der Spritztüte mit Creme einstreichen und an jedes Ende eine Schokolinge aufkleben.

Dies werden die Beine und Hufe.

TORTENHERZ.DE



Die Beine nun an dem Muffin anordnen und ebenfalls mit Buttercreme befestigen.

Zwei weitere gleiche Marshmallows als Hals vorne in die Mitte kleben. Die dünnen Marshmallows mit der Schere in Scheiben schneiden.

Anschließend die zerschnittelten Stückchen wie Wolle um die gesamte restliche freie Stelle, an der man auf den Muffin darunter sehen kann, aufkleben.





Einen normal großen Marshmallow nehmen und zwei kleinen Schokocrispies als Augen befestigen und mit der roten Zuckerschrift Nase und Mund aufzeichnen.

TORTENHERZ.DE



Als nächstes den Kopf mit Creme auf dem Nacken anbringen und weitere kleine zerschnittene Marshmallows auf dem Scheitel.

Zum Schluss mit einer flachen Spritztütenöffnung die Ohren und den Schwanz aus Buttercreme ausdrücken.





TORTENHERZ.DE