

Schmetterlingsmuffins mit Fondant

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für die Muffins

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
200 ml Milch
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Deko

125 g weiche Butter
70 g Puderzucker
50 g farbigen Fondant
70 g weißen Fondant

Besonderes Zubehör

Muffinform
12 Muffinförmchen
Handmixer
Schmetterlingsausstecher
Alufolie

Du traust dich noch nicht ganz an eine ausgewachsene Fondanttorte heran oder hast einfach noch ein paar Reste Fondant über? Kein Problem: Diese Muffins mit

Schmetterlingen machen nicht viel Aufwand, dafür aber richtig was her. Den Grundteig kannst du ganz nach deinem Geschmack abwandeln, z.B. mit Schokostückchen oder Zitronenschale.

- 1 -

Am Vortag weißen Fondant dünn ausrollen und Schmetterlinge ausstechen. Alufolie so falten, dass der Querschnitt aussieht wie ein M. Die Flügel der Schmetterlinge vorsichtig in Form bringen und in den Knick in der Mitte der Alufolie legen. Restlichen Fondant luftdicht verschließen. Fondant-Schmetterlinge über Nacht trocknen und aushärten lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffinblech mit Förmchen bestücken.

- 3 -

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- 4 -

Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Deko Butter und Puderzucker verrühren, dann auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Creme schlagen. Muffins damit einstreichen und kurz in den Kühlschrank stellen. Etwas Buttercreme zurückhalten.

Schmetterlingsmuffins mit Fondant

- 6 -

farbigen Fondant sehr dünn ausrollen und Kreise ausschneiden oder mit einer Schüssel ausstechen. Auf die Muffins legen und gleichmäßig andrücken, bis der Fondant sitzt wie eine zweite Haut. Ränder des Fondants mit etwas Buttercreme bestreichen.

- 7 -

Weißes Fondant sehr dünn ausrollen und passende Kreise ausschneiden. Mit dem Schmetterlingsausstecher mittig Schmetterlinge ausstechen. Fondant auf den farbigen Fondant legen und gleichmäßig andrücken. Überschüssige Buttercreme entfernen. Den Schmetterlingskörper mit wenig Buttercreme bestreichen und mittig auf die Muffins setzen. Für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.