Die Grinch Bäckerei

- weihnachtliche Grinch Muffins -





Zutaten:

Muffin Teig
240 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
4 TL Backpulver
2 TL Vanille Extrakt
200 ml Kokosmilch

ODER, wenn´s schnell gehen soll …

eine **Fertigmischung** für Muffin Teig

Für das Vanille Frosting braucht ihr
300 ml Mandelmilch
4 EL Zucker
4 EL Puddingpulver (Vanille)
1 Päckchen Vanillezucker
n.B. Vanilleextrakt
150 g Margarine
(ich empfehle Alsan wegen der festen Textur)
1 EL Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Für die Deko:
Kokosraspel
bunte Zuckerstreusel
Fondant (weiß, rot, grün)
Es kann auch weißer Fondant mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.



1

Zuerst haben wir den Teig gemacht.
Wähle das Muffin Rezept oder einen fertigen Muffin Teig!
Den Teig haben wir in die Muffinformen gefüllt.
Vorsicht – nicht zu viel Teig in die Formen geben, sonst quillt es beim Backen über.

Bei 180 C° Ober- / Unterhitze werden die Muffins für 20-25 Minuten gebacken.

Vergisst die Muffins nicht rauszuholen!!!



2 **Das Vanille – Frosting - die Schneehaube - Schneeguss anrühren.**

Das Vanille -Frosting wird in zwei Schritten hergestellt.

1. Margarine (Aslan) in Zimmertemperatur bringen und mit dem Puderzucker aufschlagen, bis ein weißer Schaum entsteht.

2. Separat aus Mandelmilch, Puddingpulver, Zucker und Vanille einen Pudding zubereiten. Puddingpulver mit einem kleinen Teil der Mandelmilch auflösen. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem Vanillinzucker aufkochen. Wenn die Milch kocht, das aufgelöste Puddingpulver unterrühren. Den Vanillepudding eine Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen.



3

Hier haben wir das Vanille-Frosting in eine Schüssel gegeben. Der Vanillepudding wird mit Frischhaltefolie abgedeckt, die direkt auf dem Teig liegt, damit sich keine Haut bildet. Nun muss der Teig auf Zimmertemperatur abkühlen. Du kannst den Teig auch im Kühlschrank oder draußen abkühlen lassen.

NICHT VERGESSEN IHN WIEDER RAUS- ODER REINZUHOLEN.

Wenn alle Zutaten Zimmertemperatur erreicht haben, kann es weitergehen. Nun kannst du die geschäumte Margarine esslöffelweise zu dem Pudding unterrühren. Dies sollte nicht zu schnell oder in zu großen Portionen erfolgen, damit sich die Zutaten miteinander verbinden können.

Nun kannst du die abgekühlten Muffins vorsichtig mit dem Frosting bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Alternativ Tipp: Du kannst auch einen Zuckerguss anstelle des Vanille -Frosting für den Schneeeffekt nehmen.



4 Deko: Grinch Beine oder kreative Weihnachtsdeko

Jetzt machen wir die Grinch Beine.

Zuerst rollt ihr das rote Fondant aus und formt eine Kugel, die dann zu einer dünnen Wurst gerollt wird. Dasselbe macht ihr mit dem weißen Fondant.

Messt die länge für die Beine, ca. 2cm ab und schneidet die Beine passend zu.

Setzt von der Dicke passend ein ca. 0,5cm langes weißes Stück Fondant an.

Für die Grinchfüße rollt ihr eine kleine grüne Kugel, schneidet sie in 2 Hälften und formt die lustigen Grinchfüße. Nun werden die Beine in das Vanille Frosting gesteckt. Leichter geht es, wenn ihr ein kleines Loch in den Muffin vorbohrt (Rückseite von einem kleinen Löffel oder Schere) und die Beine hineinsteckt.

... und schon steht der kleine Grinch kopfüber im Muffin

Alternative Tipps: Forme aus dem grünen Fondant einen kleinen Weihnachtsbaum oder dekoriere mit Sternen und weihnachtlichem Streusel!

Lasst es euch nun schmecken!

Wir wünschen euch eine köstliche, besinnliche und humorvolle Weihnachtszeit.

Genießt das gemeinsame Backen und viele weitere gesellige Aktionen!

Frohe Weihnachten wünscht euch der Circus Amany

