



# Gongers Krümelmonster-Cupcakes

Das brauchst du für das Topping von 6 Cupcakes:

- 125 g Puderzucker
- Kaltes Wasser
- Blaue Lebensmittelfarbe
- 100 g Kokosraspel
- 6 Schokoladen-Kekse
- 100 g Marzipan
- 12 Schokoladen-Drops



125 g Puderzucker mit wenig kaltem Wasser sowie 2-3 Tropfen blauer Lebensmittelfarbe verrühren.



100 g Kokosraspeln in einer weiteren Schüssel mit 4-5 Tropfen blauer Lebensmittelfarbe färben.



Nun die Muffins mit der Zuckerglasur bestreichen und in den blauen Kokosraspeln wälzen. Dann die Glasur kurz fest werden lassen.



Anschließend mit einem Messer vorsichtig einen kleinen Schlitz an einer Seite der Cupcake-Oberfläche schneiden. Das ist der Mund. Jeder Schlitz wird nun mit einem Keks bestückt.



Ca. 100 g Marzipan zu 12 Kugeln formen und flach drücken. Dann mit je einem Schokoladen-Drop bestücken. Das sind die Augen, die mit dem restlichen Zuckerguss auf den Cupcakes fixiert werden.



Fertig sind Gingers Krümelmonster-Cupcakes!

Das Rezept für sechs Muffins mit Apfel- und Zimt-Geschmack findest du unter "Rezept" zum Download.