

Peppa Pig Muffins machen Spaß beim Backen und Naschen! Wir zaubern leckere Himbeermuffins mit Frischkäse-Häubchen und lustigen Peppa Pig Gesichtern aus Marzipan. Perfekt für kleine Kinderhände und große Kinderaugen!

## ANLEITUNG



1. Als erstes gibst du Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Salz, Backpulver und Milch in eine große Rührschüssel und verquirlst alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig.



2. Dann legst du in jede Mulde der Backform ein Muffinförmchen und befüllst jedes mit ca. 2/3 Teig.

### Was braucht man? (für 12 Stück)

#### Für den Teig:

- \* 250 g Butter (weich)
- \* 200 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 4 Eier (Größe M)
- \* 400 g Weizenmehl (Type 405)
- \* 2 Prisen Salz
- \* 4 TL Backpulver
- \* 150 ml Milch
- \* 200 g Himbeeren (frisch oder TK)

#### Für das Frosting:

- \* 200 g Frischkäse
- \* 125 g Butter (weiche)
- \* 70 g Puderzucker

#### Für die Deko:

- \* 1 Marzipandecke für Torten
- \* 1 Tube rosa Lebensmittelfarbe
- \* 1 Tube rosa Zuckerschrift
- \* rote Erdbeerschnüre
- \* 24 Zuckeraugen

#### Außerdem:

- \* 1 kleiner Pinsel
- \* Muffinförmchen
- \* Muffinblech
- \* Spritzform

3. In den Teig drückst du jeweils zwei bis drei Himbeeren.



4. Ab in den Ofen: Die Muffins bei 160 °C Umluft ca. 25 Minuten backen. Anschließend das Blech rausholen, kurz auskühlen lassen, dann die Muffins aus der Form holen, auf ein Kuchengitter setzen und dort vollständig auskühlen lassen.



5. Nun kommt das Frosting: Verrühre dazu mit einem Schneebesen den Frischkäse, Puderzucker und die restliche Butter und verteile die Masse mit einer Spritzform auf den Muffins.



6. Für die Peppa Gesichter rollst du die Marzipantortendecke aus und schneidest mit einem kleinen spitzen Messer 12 Peppa Köpfe aus. Dafür kannst du unsere Vorlage auf [www.toggoeltern.de](http://www.toggoeltern.de) herunterladen und ausdrucken. Die fertigen Marzipan Gesichter vorsichtig herauslösen und auf ein Brett legen.



7. Danach in einem kleinen Gefäß einen Klecks pinke Lebensmittelfarbe mit etwas Wasser verrühren und alle Peppa Marzipangeseichter mit einem Pinsel rosa anmalen.



8. Nun mit rosa Zuckerschrift noch Bäckchen und Rüssel malen sowie zwei Zuckeraugen anbringen. Dann mit einer Schere ein kleines und zwei mini Stücke von den roten Schnüren abschneiden. Das kleine Stück auf dem Marzipangeseicht als Mund formen, die mini Stücke werden Peppas Nase.



9. Das Marzipangeseicht legt du abschließend auf jeden Muffin.



## Mein Tipp

Statt Himbeeren kannst du auch anderes Obst, z. B. Johannisbeeren oder kleingeschnittene Äpfel, verwenden.

