

Schneemann-Muffins (Für ca. 12-16 Stück)

Zutaten:

2 Tassen Zucker

1 Becher Naturjoghurt

1 Tasse Speiseöl

3 Tassen Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

Für die Deko:

weiße Schokoladenkuvertüre oder
Puderzuckerguss

Schokoperlen

Zuckeraugen

kleine Marzipankarotten

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Rührteig verarbeiten.
2. Den Teig in Muffinförmchen einfüllen und bei ca. 160 Grad Umluft für 20 Minuten backen.
3. Sehr gut auskühlen lassen.
4. Die weiße Schokoladenkuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen lassen oder aus Puderzucker und Wasser einen Zuckerguss anrühren. Die Muffins damit überziehen und mit Zuckeraugen, Schokoperlen und einer kleinen Marzipankarotte dem Schneemann ein Gesicht dekorieren.

(Rezept gefunden unter <https://backgaudi.de/schneemann-muffins/>)



