

# Schneemann Muffins vom Grill

FÜR CA. 20 STÜCK



## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

2 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
200 ml Milch  
100 ml Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz  
Mark von 1 Vanilleschote  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

## DEKORATION

250 g Puderzucker  
Saft einer Zitrone  
kleiner Plastikzylinder (Bastelgeschäft)  
Puderzucker (zum Bestäuben)  
ca. 50 g flüssige Zartbitterschokolade  
weiße Trüffelpralinen  
ca. 150 g Marzipanrohmasse  
rote Lebensmittelfarbe

## ZUBEREITUNG MUFFINS

- 1 In der Küche: Eier mit Zucker, Milch, Öl, Salz und Vanillemark in einer großen Schüssel verrühren.
- 2 Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und locker mit einem großen Löffel unterheben.
- 3 Den Grill auf 180 Grad indirekte Hitze vorheizen.
- 4 Papierförmchen in die Vertiefungen des Ebelskivers setzen.
- 5 Muffin-Papierförmchen zu 3/4 mit Teig füllen. Auf dem Grill mit 180 Grad indirekter Hitze 20-25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).
- 4 Muffins anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

## ZUBEREITUNG DER DEKORATION

- 1 Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, gleichmäßig über die Muffins verteilen und antrocknen lassen.
- 2 Die weißen Trüffelpralinen als Schneemannköpfe auf den Muffins und auf jeden Kopf einen Plastikzylinder mit etwas Zuckerguss fixieren.
- 3 Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.
- 4 Marzipan mit Puderzucker oder zwischen Backpapier dünn ausrollen und in etwa 10 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.
- 5 Jedem Schneemann einen roten Marzipanstreifen als Schal umlegen.
- 6 Flüssige Schokolade in eine kleine Papierspritztüte füllen.
- 7 Auf jede Pralinenkugel mit der Schokolade zwei Augen tupfen.
- 8 Abschließend die Muffins je nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**VORBEREITUNGSZEIT:** 15 Min., Dekoration 30 Min.

**GRILL-ZEIT:** 20 – 25 Min.

**GRILLMETHODE:** Indirekte mittlere Hitze, 180 °C