



„OM NOM NOM NOM NOM NOM
NOM NOM NOM. OM NOM NOM
NOM NOM NOM NOM NOM NOM.
OM NOM NOM NOM NOM!

COOKIE MONSTER

COOKIE MONSTER MUFFINS

BY LUKAS ALPEROWITZ

ZUTATEN (FÜR 12 -15 STK.):

125 g	Butter
200 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
1 Pck.	Backpulver
150 g	Milch
1 Pck.	Kokosraspeln
150 g	Marzipanrohmasse
250 g	Puderzucker
1 Pck.	Chocolate Chip Cookies
1 Pck.	Schokotropfen
1 Pck.	Blaue Lebensmittelfarbe
1 Pck.	Zahnstocher

ANLEITUNG

Zuerst Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und verrühren. Teig in Muffinförmchen füllen und für 25 Minuten bei 175° Ober-/Unterhitze backen.

Während die Muffins backen 24 Portionen à 5g Marzipan abwägen. Das Marzipan zu kleinen

Augen rollen und je einen halben Zahnstocher reinstecken.

Kokosraspeln, Lebensmittelfarbe und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit wenig Wasser verrühren bis es schön pampig wird. Mit einem Löffel den Guss auf die Muffins kleben.

Die Cookies halbieren, wenn einer kaputt geht einfach essen. Muffins knapp oberhalb der Mitte halb aufschneiden und halben Cookie reinstecken. Braucht etwas Übung und geht am besten wenn die Muffins noch lauwarm sind.

Augen in die Muffins stecken und Schokotropfen als Pupillen einsetzen. Wichtig: Augen direkt nebeneinander, ohne Abstand. Rechte Pupille nach links unten, linke Pupille mittig nach rechts schauen lassen. Das wars :)

