

Pferde Muffin-Topper aus dem Thermomix®



© Pferde-Muffin-Topper - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



15

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für die Biskuit-Plätzchen
<input type="checkbox"/>	60 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	60 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	60 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	2	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	1 TL	Puderzucker
<input type="checkbox"/>		Für die Deko:
<input type="checkbox"/>	30 g	Vollmilch-Schokolade
<input type="checkbox"/>	24	Zuckeraugen
<input type="checkbox"/>	12	ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./ Stufe 4 geschmeidig rühren. Mehl darauf sieben und noch einmal 30 Sek./ Stufe 3 mixen, bis alles eingearbeitet ist.
2. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
3. Eiweiß mit dem Puderzucker in einem extra Gefäß mit dem Handmixer steif schlagen, in den Mixtopf geben und 1 Min./ Stufe 2 unterrühren, bis es vollständig im Teig verschwunden ist.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in ca. 5 cm lange Streifen auf ein Backblech spritzen. Zwischen den Plätzchen genügend Abstand lassen, da sie stark zerlaufen.
5. Die Muffin-Topper ca. 10 backen, bis sie goldgelb sind und an den Rändern anfangen zu bräunen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.
6. Die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, dann 3 Min./ 50°C/Stufe 2 schmelzen. In einen Gefrierbeutel einfüllen und ein kleines Eckchen abschneiden.
7. Die Plätzchen mit Schokoladenstreifen für die Halfter, Nüstern und die Mähne verzieren, dann mit der restlichen Schokolade die Zuckeraugen und jeweils eine Erdnuss-Hälfte als Ohren ankleben.