Ölz Marmor Muffins mit selbstgemachtem Glückspilz

Tolles Silvester-Rezept für die Neujahrs-Party - 2 Portionen



Zutaten
2 Stück Ölz Marmor Muffins

_____
Für das grüne Moos:
1 ½ Becher Kokosflocken
1/2 Becher Staubzucker
2 EL Matcha Pulver
1 TL alternativ: grüne Lebensmittelfarbe
2-3 EL Wasser

_____
Für die Pilze:
200 g Marzipan Rohmasse
150 g Roter Modelliermarzipan oder roter Fondant
Weiße Mini-Zuckerperlen

Zubereitungszeit
20 min

1. Essbares Moos vorbereiten:
Kokosflocken, Staubzucker & Matcha-Pulver in einer Schüssel vermengen. Nach und nach Wasser hinzufügen, bis die Mischung leicht feucht, aber nicht nass ist.

2. Marzipan-Glückspilze formen:
Pilzstiel formen:
Eine kleine Kugel aus Marzipanrohmasse rollen. Diese in einen Kegel formen.

Pilzhut gestalten:
Eine weitere Kugel aus Marzipanrohmasse flach ausrollen. Ebenso eine Kugel aus rotem Modelliermarzipan oder Fondant flach ausrollen. Die rote Marzipan- oder Fondant-Scheibe auf die helle Marzipanfläche legen. Mit einem runden Ausstecher den perfekten Pilz-Hut ausstechen. Weiße Mini-Zuckerperlen darauf verteilen.

Pilz zusammensetzen:
Den Pilzhut auf den zuvor geformten Kegel setzen – fertig ist der Marzipan-Glückspilz.

3. Muffins dekorieren:
1 EL essbares Moos auf einen Ölz Marmor Muffin geben. Einen Marzipan-Glückspilz darauf platzieren.

4. Servieren & Verschenken:
Die leckeren Glücksbringer verschenken oder selbst genießen!