



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

Fondant

Weißer Mini-Zuckerperlen

Zubereitungszeit

20 min

Für die Marzipan-Glückspilze:

1. Kokosflocken, Staubzucker und Matcha Pulver in einer Schüssel vermengen.

2. Nach und nach Wasser hinzufügen und weiter mischen, bis das essbare Moos etwas angefeuchtet, aber nicht nass ist.

Für die Marzipan-Glückspilze:

1. Eine kleine Kugel aus der Marzipanrohmasse rollen. Diese dann zu einem Kegel formen.

2. Eine weitere Kugel aus der Marzipanrohmasse mit einem Nudelwalker flach rollen. Eine Kugel des roten Modelliermarzipans oder Fondants genauso mit dem Nudelwalker flach rollen.

3. Die rote Scheibe nun auf die Rohmasse legen und mit einem runden Ausstecher den perfekten "Pilz-Hut" formen. Auf diesem noch einige weiße Mini-Zuckerperlen platzieren und danach die gesamte Kreation auf den zuvor geformten Kegel setzen. Und fertig ist der Glückspilz.

4. 1 EL Essbares Moos auf einen Ölz Marmor Muffin geben und einen Glückspilz darauf platzieren.

5. Nun können die leckeren Glücksbringer verschenkt werden.