



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

Weißer 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!