

Osternester Toppings

Autor des Rezepts:



Als Grundlage benötigst du Muffins in der Form von Mini-Gugelhupfen .

Rezept Zutatenliste

HTML clipboard

- 200 g Rohmarzipan
- 100 g gesiebten Puderzucker
- Grüne Lebensmittelfarbe
- Gehackte Pistazien
- Zucker-Eier (Drageeostereier)

Zubereitungsanweisung

1. HTML clipboard Rohmarzipan mit dem Puderzucker und 4 Tropfen Lebensmittelfarbe verkneten.
2. Die Marzipanmasse dünn ausrollen, über die Muffins legen und festdrücken.
3. Mit Pistazien und Zucker-Eiern verzieren.

Anmerkungen

HTML clipboard

*Dieses Rezept verdankt die Muffingemeinde Heidi. Dafür senden wir einen Muffin-Dank *mumpumpf**

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	