



Marshmallow-Schäfchen

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	150 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	110 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Milch	200 ml
Öl zum Einfetten	1 EL
Marzipanrohmasse	100 g
Puderzucker	1 TL
Schokolade, Zartbitter	20 g
Schlagsahne	200 g
Sahnesteif	1 Päckchen
Frischkäse, natur	100 g
Mini-Marshmallows	180 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Sieb,
SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Salz und 2 Eier abwechselnd unterrühren. 200 g Mehl, 100 g Kakaopulver und 1/2 Päckchen Backpulver in die Schüssel sieben und zusammen mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und im Backofen ca. 20–25 Min. backen. Schokoladenmuffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen für die Schafsköpfe 200 g Marzipanrohmasse mit 1 TL Puderzucker verkneten und zu einer ca. 2 cm dicken Rolle verkneten. In 24 gleich große Stücke teilen. 12 Marzipanteile jeweils zu einer Kugel und anschließend zu einem großen Tropfen formen und leicht platt drücken. Marzipanschafsköpfe beiseitelegen.
4. Aus der übrigen Marzipanmasse Ohren formen. Hierfür die übrigen 12 Marzipanstücke teilen und ebenfalls zu kleinen Tropfen formen. Die Ohren jeweils mit dem spitzen Ende an die Seiten des Marzipanschafskopfes drücken. Das runde Ende des Kopfes ist dabei das Kinn. Mit einem Zahnstocher nach Belieben Nasenlöcher in die Schafsköpfchen zeichnen.
5. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade in einen

Gefrierbeutel geben und eine Ecke dünn abschneiden. Mit der Schokolade jeweils 2 Schokoaugen auf die Schafsköpfchen malen.

6. In einem hohen Gefäß Sahne und Sahnesteif mit dem Handrührer steif schlagen. In einer Schüssel Frischkäse cremig rühren und nach und nach Sahne unterheben. 1 EL Frischkäsecreme auf die abgekühlten Schokoladenmuffins verteilen. Mini-Marshmallows auf den Muffins verteilen, jeweils einen Marzipan-Schafskopf auf die Kante setzen. Schäfchen-Muffins bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g