

# Pippi-Langstrumpf-Kuchen



## Pippi-Langstrumpf-Kuchen

### Zutaten:

#### für die Muffins:

Zutaten für ein Muffinrezept nach eigenem Rezept  
Papierförmchen für Muffins

#### für die Verzierung:

Rote Fruchtgummi-Schnüre  
Smarties  
Rote Zuckerschrift  
Schokoblättchen  
Puderzucker  
Zitronensaft o.ä.

#### Zubereitung der Muffins:

Wählt ein leckeres Muffinrezept (mit hellem Teig!) aus und backt die gewünschte Menge Muffins in den Papierförmchen.  
Holt die Muffins aus dem Ofen und lasst sie abkühlen.

#### Verzieren der Muffins:

Flechtet aus den Fruchtgummi-Schnüren einen Zopf. Dazu nehmt ihr 3 Schnüre und bindet sie am Ende mit einem Knoten zusammen. Flechtet nun aus den Schnüren einen Zopf.  
Am Ende befestigt ihr den Zopf mit einem Knoten.

Rührt aus Puderzucker und Zitronensaft o.ä. einen zähen Zuckerguss an. Klebt mit diesem nun den Zopf so entlang des oberen Randes des Muffins fest, dass er links und rechts noch ein Stück weit absteht.

Schneidet einzelne Stücke der Fruchtgummi-Schnüre für den Pony zurecht und klebt sie mit Zuckerguss in der oberen Muffinmitte fest. Klebt danach zwei Smarties als Augen und eines als Nase mit Zuckerguss auf den Muffin. Als Sommersprossen klebt ihr Schokoblättchen mit Zuckerschrift oder Zuckerguss auf das Muffing Gesicht.

Den Mund malt ihr mit roter Zuckerschrift auf.

Fertig sind die kleinen Pippi-Langstrumpf-Kuchen.  
Viel Spaß damit!!!