

Süß und flauschig

# Monsterfreunde

**Zutaten:**

- 3 Eier
- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Biozitron
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

**Für die Deko:**

- 120 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 100 g Kokosraspel
- Essbare Zuckeraugen
- 125 ml Milch
- 8 kleine Schokokekse (Oreo)
- 12 Muffinförmchen

1 **Heize den** Backofen auf 180°C vor.

2 **Reibe die Schale** einer halben Zitrone ab.

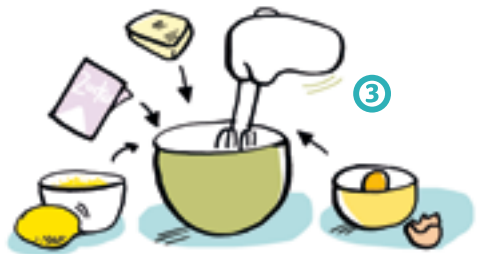
3 **Verrühre die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel.** Füge nach und nach die Eier und Zitronenschale hinzu und rühre das Ganze schaumig.

4 **Mische das Mehl mit dem Backpulver** unter den Teig und gib 4 EL Zitronensaft hinzu.

5 **Verteile den Teig auf 12 Förmchen** und backe die kleinen Muffins 20 Minuten lang im Ofen.

6 Für die Deko: **Presse eine Zitrone aus** und vermische 3 EL Saft mit dem Puderzucker.

7 **Bestreiche die abgekühlten Muffins** mit dem Zitronenguss und tauche sie in die Kokosraspel.



8 Nimm einen Keks, **schneide einen Schlitz in jeden Muffin und stecke einen halben Keks als Mund hinein.** Zuckeraugen mit Zuckerguss aufkleben, fertig!

