



BASTELIDEE

N°101.880 - SEIFENMUFFINS

SCHWERTIGKEITSGRAD: *mittel*



ZETAUFWAND: *ca. 3 h*



 **Aduis.**

duftende Seifenmuffins

Material:

SCHOKO MUFFIN

- ♥ GIEBSEIFE IN WEIß
- ♥ 2 EL KAKAOPULVER
- ♥ MUFFINFORM AUS SILIKON CA. Ø 6 CM
- ♥ EIERBECHER
- ♥ KAFFEEBOHNE

MINI MUFFIN

- ♥ GIEBSEIFE IN WEIß
- ♥ 1 EL KAKAOPULVER
- ♥ MINI-MUFFINFORM
- ♥ AUSSTECHFORM BLÜTE CA. Ø 2,5 CM
- ♥ HOLZSTÄBCHEN, KAFFEEBOHNE,
- ♥ PRALINENFÖRMCHEN AUS PAPIER

ERDBEER MUFFIN

- ♥ GIEBSEIFE IN WEIß UND REST IN TRANSPARENT
- ♥ ROTE SEIFENFARBE
- ♥ MUFFINFORM AUS SILIKON CA. Ø 6 CM

Schoko Muffin

1. Die Gießseife schmelzen und das **Kakaopulver** gut einrühren. Es soll eine **zähflüssige Masse** entstehen, die dann in die Form gegossen wird.
2. Für die **Sahnehaube** etwas ungefärbte Gießseife schmelzen und in den **Eierbecher** gießen. Beides auskühlen lassen.
3. Nach dem Herauslösen werden die beiden Teile miteinander verbunden, indem etwas **flüssige weiße Seifenmasse** auf den Schokomuffin gegossen und die Sahnehaube sofort aufgesetzt wird.
4. Zuletzt die **Kaffeebohne** mit einem Tropfen Seifenmasse aufkleben.

Erdbeer Muffin

1. Für den Erdbeermuffin geschmolzene Seife in weiß in die **Muffin-form** und für die Haube in den Eierbecher gießen und auskühlen lassen.
2. Beide Teile wie beim Schokomuffin beschrieben zusammenfügen. Für die **Belegkirsche** den Seifenrest in transparent schmelzen und **rot einfärben**. Im lauwarmen Zustand zu einem **Kügelchen formen**.
3. Für den **rosa Zuckerguss** etwas opake Seifenmasse rosa einfärben, leicht abkühlen lassen und **über den Muffin gießen**.

BASTELIDEE

N°101.880 - SEIFENMUFFINS

Mini Muffin

✂ Aduis.

1. Für den Minimuffin wieder etwas Seife in opak schmelzen und mit dem Kakaopulver einfärben und in die Form füllen.
2. Die Unterseite des **Blütenausstechers** mit Alu-Folie abdecken (es sollte keine Seife herausfließen), geschmolzene Seife ca. **5 mm hoch** einfüllen und abkühlen lassen. Folie entfernen, Blüte herausnehmen und die Blütenblätter leicht **nach oben biegen**.
3. Jetzt legst du die Blüte auf den ausgekühlten Muffin und stichst mit dem **Holzspieß** ein Loch durch die Blüte bis in den Muffin. Dieses füllst du mit weißer geschmolzener Seife auf, um die beiden Teile miteinander zu verbinden.
4. Zum Schluss die Kaffeebohne auf die noch warme Masse setzen.

Tip: Zum Verschenken einfach einen Muffin in einen Zellglasbeutel geben, mit einem Satinband in der passenden Farbe eine schöne Schleife binden und fertig ist dein handgefertigtes Mitbringsel!

