

# Seifenmuffins

**Benötigtes Material:**

Gießseife in weiß und transparent, Ausstechform Blüte, Kakaopulver, Holzspieße, Seifenfarbe rot, Silikonformen

**Benötigtes Werkzeug:**

Eierbecher, Kaffeebohne, Pralinenförmchen

# Seifenmuffins

Zum Anbeißen sehen diese Seifenmuffins aus! Diese figurfreundlichen „Leckereien“ sind einfach zu fertigen und eignen sich als Dekogegenstand oder kleines Geschenk.

## Material

### Schokomuffin

Gießseife in weiß,  
2 EL Kakaopulver,  
Muffinform aus Silikon  
ca. Ø 6 cm,  
Eierbecher,  
Kaffeebohne

### Erdbeermuffin

Gießseife in weiß und  
Rest in transparent,  
rote Seifenfarbe,  
Muffinform aus Silikon  
ca. Ø 6 cm

### Mini-Muffin

Gießseife in weiß,  
1 EL Kakaopulver,  
Mini-Muffinform oder  
Pralinenform aus Silikon  
ca. Ø 3 cm,  
Ausstechform Blüte ca. Ø 2,5 cm,  
Holzstäbchen, Kaffeebohne,  
Pralinenförmchen aus Papier

### Schokomuffin:

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.



### Erdbeermuffin:

1. Für den Erdbeermuffin geschmolzene Seife in weiß in die Muffinform und für die Haube in den Eierbecher gießen und auskühlen lassen.

#### Benötigtes Material:

Gießseife in weiß und transparent, Ausstechform Blüte,  
Kakaopulver, Holzspieße,  
Seifenfarbe rot,  
Silikonformen

#### Benötigtes Werkzeug:

Eierbecher,  
Kaffeebohne,  
Pralinenförmchen

# Seifenmuffins

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**.



## Minimuffin:

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.

## TIPP

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!



### Benötigtes Material:

Gießseife in weiß und transparent, Ausstechform Blüte, Kakaopulver, Holzspieße, Seifenfarbe rot, Silikonformen

### Benötigtes Werkzeug:

Eierbecher, Kaffeebohne, Pralinenförmchen