

Mut-Mach-Muffins

Hier zeigt euch Hansi Heldenschwein wie ihr
Mut-Mach-Muffins backen könnt.

Zubereitungszeit: 25 Min. Backzeit: 25 Min.
Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
2 El Kakaopulver (ge-
häuft)
120 g Zucker
2 Tl Backpulver
½ Tl Natron
200 g Schokotropfen
(dunkle Schokolade)
250 ml Milch
80 ml Öl
1 Ei

Für die Dekoration:

200 g Zartbitterkuvertüre
Süßigkeiten zum Verzie-
ren (z. B. Gummibärchen,
Streusel, bunte Schoko-
linsen)

Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Natron, Schokotropfen) in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel vermischen.

2. Milch, Öl und das Ei hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig nun bis zum Rand in die 12 Muffinförmchen füllen.

4. Die Muffins auf einem Backblech, mittlere Schiene, bei 150°C Umluft für 25 Min. backen (vorheizen ist nicht nötig).

5. Die fertiggebackenen Muffins mind. eine halbe Stunde erkalten lassen. Sie kühlen schneller ab, wenn sie aus dem Muffinblech genommen werden.

6. Als Nächstes die Kuvertüre in grobe Stücke brechen und in einen kleinen Topf geben.

7. Kochendes Wasser in einen großen Topf geben, den kleinen Topf hineinstellen und unter Rühren im Wasserbad schmelzen lassen.

8. Die Muffins in die Kuvertüre eintunken und solange sie noch nicht getrocknet ist, die Muffins mit Süßigkeiten verzieren.

9. Trocknen lassen und fertig sind Hansi Heldenschweins kunterbunte Mut-Mach-Muffins.