

FUSSBALL-MUFFINS



Für 12 Muffins brauchst du:

- ▶ eine 12er Muffin-Form oder 12 einzelne, stabile Muffin-Förmchen (z. B. aus Silikon)
- ▶ 125 g Butter oder Margarine (weich)
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 200 g Mehl
- ▶ 2 TL Backpulver
- ▶ ca. 3 EL Back-Kakao (Pulver)
- ▶ ca. 100 ml Milch
- ▶ eventuell Schokostückchen
- ▶ eventuell Muffin-Förmchen aus Papier
- ▶ weiße Kuvertüre
- ▶ dunkle Zuckerschrift

- 1** Bitte deine Eltern zuerst, den Backofen auf 180 °C Umluft vorzuheizen.
- 2** Gib zuerst die Butter und den Zucker (auch den Vanillezucker) in eine Schüssel und lass deine Eltern das Ganze mit einem Rührgerät gut vermischen.

- 3** Anschließend schlägst du vorsichtig die Eier auf und schüttest sie nacheinander dazu.
- 4** Als Nächstes vermengst du das Mehl, das Backpulver und den Kakao in einer anderen Schüssel und gibst die Mischung Löffel für Löffel zu der Masse, die deine Eltern verrühren. Wenn dir das Ganze noch nicht dunkel bzw. schokoladig genug aussieht, kannst du auch noch ein bisschen mehr Kakao hinzugeben.

ED EUROMAUS SCHLAUMEIER-TIPP:

Milch sorgt dafür, dass der Teig weicher wird. Sobald du merkst, dass die Masse zu fest wird, gibst du also einfach etwas Milch hinzu.

- 5** Nun schüttest du einige Schokostückchen hinzu – wie viele es sein sollen, hängt davon ab, wie schokoladig deine Muffins werden sollen.
- 6** Mach nun den Test: Schnapp dir einen Esslöffel mit Teig und drehe ihn um: Fällt der Teig mehr oder weniger in einem Rutsch vom Löffel ab, dann hat er die richtige Beschaffenheit. Ansonsten kannst du noch etwas Milch dazugeben.
- 7** Fülle nun den Teig in die Muffin-Förmchen. Aber Achtung: Die Muffins gehen durch das Backpulver noch auf, also mach die Förmchen lieber nicht zu voll.

ED EUROMAUS SCHLAUMEIER-TIPP:

Wenn du statt einer Form aus Silikon ein Muffin-Blech verwendest, kannst du auch noch kleine Muffin-Förmchen aus Papier in die Mulden legen, bevor du den Teig einfüllst. Dann kleben sie nicht in der Form fest und du kannst sie später leichter herausnehmen.

- 8** Nun sollen deine Eltern die Muffins im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen. Mit einem Stäbchen können sie testen, ob die Mini-Küchlein schon lange genug im Ofen waren: Bleibt noch Teig daran kleben, dann brauchen sie noch ein bisschen Zeit.
- 9** Nach dem Backen müssen die Muffins erst einmal auskühlen.
- 10** Sind sie abgekühlt, kannst du sie vorsichtig aus den Förmchen drücken. Dann geht's ans Verzieren: Erhitze die Kuvertüre zusammen mit deinen Eltern vorsichtig in der Mikrowelle, bis sie flüssig ist, und verteile sie auf den Muffins.
- 11** Wenn die Schokolade getrocknet, also wieder fest geworden ist, kannst du mit der Zuckerschrift die Trikotnummern deiner Lieblings-Spieler auf die Muffins schreiben oder einen Fußball aufmalen.

UND LOS GEHT'S:

Jetzt kann die Party steigen – deine Gäste werden sich über die leckeren Fußball-Überraschungen ganz sicher freuen.

Vielleicht lässt du ja auch ein paar Muffins unbeschriftet – dann können deine Gäste selber kreativ werden.

Guten Appetit!

