

LUSTIGE TIERMUFFINS



Für 12 Muffins brauchst du:

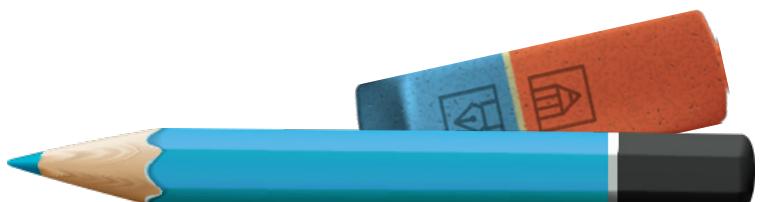
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver (glatt gestrichen)
- 50 g Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 5 EL Milch
- 1 Muffinblech oder eine Silikonform für 12 Muffins oder ca. 12 Papierförmchen
- weiße oder bunte Zuckerschrift
- evtl. Schokoladenglasur, Schokolinsen und Streusel für die weitere Verzierung

1 Damit die Butter etwas weich werden kann, nimmst du als erstes die Butter aus dem Kühlschrank und stellst sie beiseite.

2 Heize den Backofen auf 160 Grad Umluft vor.

3 Wenn du keine Muffinform hast, legst du einfach Backpapier auf ein Backblech und stellst die Papierförmchen darauf – falls etwas tropft, kann so nichts in den Ofen laufen.

- 4** Zuerst gibst du die Eier und die Butter in eine große Rührschüssel und bittest deine Eltern, sie mit einem Rührgerät für dich zu vermischen.
- 5** Du kannst währenddessen in einer anderen Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Kakaopulver, den Zucker und den Vanillezucker mit einem Löffel vermengen.
- 6** Dann gibst du deine Mischung langsam Löffel für Löffel zu der Masse, die deine Mutter oder dein Vater mit dem Rührgerät vermischt.
- 7** Wenn ihr alles untergerührt habt, gibst du vorsichtig etwas Milch dazu.
- 8** Dann stoppt ihr das Rührgerät und testet, wie fest der Teig ist: Nehmt etwas Teig auf einen großen Löffel und dreht ihn um: Wenn der Teig vom Löffel plumpst, ist er perfekt.
- 9** Jetzt verteilst du den fertigen Teig auf die Muffinform aus Silikon (hier sind extra Einbuchtungen für den Teig) oder in die Papierförmchen. Tipp: Fülle die Förmchen oder Einbuchtungen nur bis etwa zur Mitte, damit sie nicht überlaufen, denn beim Backen geht der Teig auf! Achtung: Wenn deine Muffinform nicht aus Silikon ist, solltest du die Einbuchtungen vorher mit etwas Butter bestreichen oder Papierförmchen hineinlegen.
- 10** Als letztes bittest du deine Eltern, die Muffinform auf ein Blech oder einen Rost zu stellen und in den Ofen (am besten auf die mittlere Schiene) zu schieben. Wenn du Papierförmchen auf ein Backblech gestellt hast, macht ihr es genauso.
- 11** Die Muffins müssen jetzt ca. 15-20 Minuten backen. Hier passt du mit deinen Eltern am besten genau auf und beobachtest, wann sie fertig sind. Tipp: Deine Eltern können auch mit einer Gabel oder einer Stopfnadel in einen Muffin stechen und überprüfen, ob noch Teig kleben bleibt: Dann sind die Muffins noch nicht fertig.
- 12** Wenn die Muffins fertig sind, sollen deine Eltern sie für dich aus dem Ofen nehmen. Jetzt müssen die kleinen Kuchen erst einmal auskühlen.
- 13** Nun geht es ans Verzieren: Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Nimm dir den weißen oder einen bunten Zuckerstift und male zum Beispiel ein Katzen- oder Mäusegesicht darauf. Am besten nimmst du helle Farben, die man auf dem Schokomuffin auch gut erkennen kann.



14

Du kannst die Muffins aber auch noch aufwändiger gestalten, indem du Schokoladenglasur auf die Muffins streichst und bunte Streusel darauf gibst – auf der nassen Schokolade bleiben sie kleben. So kannst du es auch mit bunten Schokolinsen machen und damit lustige Gesichter auf die Muffins zaubern (die Schokolinsen können deine Augen sein). Viel Spaß und guten Appetit!

