

Lustige Bärenmuffins für Kinder

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
5 EL Milch
1 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch



Zum Verzieren:
75 g Vollmilchschokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
12 Softkekse mit Orangenfüllung Mini
20 g weiße Schokolade
bunte Mini-Schokolinsen

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die 12 Papierbackförmchen in die Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Zum Schluss rührst du die Raspelschokolade unter. Fülle den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen. Schiebe die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 28 Min.

3. Muffins in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Verzieren: Teile die Vollmilchschokolade in grobe Stücke und lass sie mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Verteile die geschmolzene Schokolade gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins. Halbiere die Kekse und setze sie an den Seiten des Muffins als Ohren an.

5. Zerkleinere die weiße Schokolade und gib sie in einen Gefrierbeutel. Verschließe ihn gut. Gib den Gefrierbeutel in das warme Wasserbad, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schneide eine kleine Ecke von dem Gefrierbeutel ab und zeichne jeweils ein Gesicht auf die Muffins. Lege die Schokolinsen als Augen auf die Muffins.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 33 g, kJ: 1.375, kcal: 328