

Geburtstagsmuffins für Kinder

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)
3 EL Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

Füllung:

12 gefüllte Schokoladeneier mit Milchfüllung und Haselnüssen

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
bunte Mini-Schokolinsen
Fruchtgummibären
Dr. Oetker Zuckerstreusel



etwa 12 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Die Muffins können auch nur in Papierbackförmchen gebacken werden. Dazu für jeden Muffin 2 Papierbackförmchen ineinandersetzen und auf ein Backblech stellen.

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 Schokoraspel unter. Fülle die Hälfte Teig, mit Hilfe von 2 Esslöffeln, in die Papierbackförmchen. Setze in die Mitte jeweils ein Schokoladenei. Verteile darauf den restlichen Teig. Schiebe die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

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

4. Verzieren: Teile die Kuvertüre in grobe Stücke und lass sie mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Verteile die geschmolzene Kuvertüre gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins. Verzieren sie nach Belieben mit den Süßigkeiten.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 37 g, kJ: 1.370, kcal: 329