

# Bienchenmuffins für Kinder

Verspielte Schokomuffins in Bienenform zum Vernaschen für Kinder

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**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  
2 EL Dr. Oetker Kakao

## Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
12 Backoblaten (Ø 4 cm)  
12 Schokogebäckstangen  
24 Mini-Schokolinsen  
Dr. Oetker Zuckerschrift Braun und Gelb  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Setze 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 hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. 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 Minuten**

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

## ③ Verzieren:

Teile die Schokolade in grobe Stücke und lass sie mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Halbiere jede Backplatte. Teile die Schokogebäckstangen in 3 gleich große Stücke. Verteile die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel gleichmäßig auf den Muffins und lass sie fest werden.

- ④ Zeichne mit der gelben Zuckerschrift das gestreifte Bienchenkleid. Setze auf jeden Muffin 2 Schokolinsen als Augen, 2 Oblaten-Flügel und jeweils 3 Schokogebäckstangen als Fühler und Stachel. Zeichne mit der weißen Zuckerschrift jeweils einen Mund auf die Muffins. Mit der braunen Zuckerschrift werden die Pupillen gezeichnet.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Oder stecke die Flügel und Fühler in die Muffins, dafür Muffins evtl. mit einem Messer etwas einschneiden.
- Die Muffins lassen sich gut einfrieren.

