



# Geburtstagsmuffins

Bunte Geburtstagsmuffins mit einem schokoladigen Kern 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)  
3 EL Milch  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

## Füllung:

etwa 12 Kinder Schoko Bons®

## Zum Verzieren:

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

## Wie backe ich Geburtstagsmuffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokoraspel unterrühren. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. In die Mitte jeweils ein Schokoladenei setzen. Darauf den restlichen Teig verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

4 **Verzieren:**

Kuvertüre in grobe Stücke teilen und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins verteilen und mit den Süßigkeiten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

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

