

Mini-Schoko-Muffins

Leckere Mini Schoko Muffins aus lockerem Rührteig - Schoko Mini Muffins in nur 25 Minuten ganz schnell und einfach zubereiten.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Mini-Muffinform, 24er:

etwa 24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
50 ml Milch
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Glasur:

100 g Puderzucker
etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao
etwa 1 EL kaltes Wasser

Zum Verzieren:

etwa 12 Dr. Oetker Zauberhafte Schmetterlinge aus Esspapier

Wie backe ich Mini-Schoko-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Ei hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt Schoko-Tröpfchen unterrühren. Den Teig in einen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und den Teig gleichmäßig in die Muffinmulden verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach dem Backen Muffins 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Kakao-Guss zubereiten:

Puderzucker und Kakao in einer kleinen Schale mischen. Nur soviel Wasser zugeben und unterrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Muffins mit dem Guss bestreichen.

4 Verzieren:

Sofort mit den Schmetterlingen verzieren und die Mini-Schoko-Muffins servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mini-Schoko-Muffins können zusätzlich auch mit Mini-Dekor-Blüten verziert werden.
- Die Mini-Muffins können auch mit Pastell-Zuckerschrift verziert werden.

