

# Oster-Muffins für Kinder

Diese niedlichen Oster-Muffins für Kinder schmecken lecker schokoladig und lassen sich ganz einfach mit Kindern gemeinsam backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Kakao  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
80 ml Milch

### Außerdem:

etwa 12 Kinder Schoko Bons®

### Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch  
75 g Butter  
12 Kinder Schoko Bons®  
1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
12 Smarties®  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

## Wie backe ich Oster-Muffins für Kinder?:

### 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 und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. In jedes Förmchen einen Schoko Bon® setzen und den restlichen Teig darüber verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Muffins in den Papierförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuvertüre fix mit Butter bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen und gut verrühren. So lange abkühlen lassen, bis der Guss streichfähig ist, dabei ab und zu umrühren. Die Schoko Bons® mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Den Guss mit einem Messer auf den Oster-Muffins verstreichen. Die Schoko Bons® als Ohren auf den Muffin setzen. Die Zuckeraugen und die Smarties® aufkleben, so dass ein lustiges Osterhasen-Gesicht entsteht. Den Guss fest werden lassen und zum Schluss mit der Zuckerschrift das Osterhasen-Schnäuzchen auf die Oster-Muffins spritzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich ohne Dekoration einfrieren.
- Sollte die Zuckerschrift zu fest sein, einfach ca. 30 Sek. in warmes Wasser legen.

