

Schokobärchen

Ein süßer Bären-Kuchen mit Schokolade für Kinder

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das 6er Bärchen-Muffinblech:

Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Schokolade

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 50 g dunkle Schokolade
Süßigkeiten, z. B. Mini-
Schokolinsen

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Bärchenmulden verteilen. Blech auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Bärchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Bärchen damit überziehen, mit Süßigkeiten verzieren und fest werden lassen. Dunkle Schokolade ebenfalls schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, fest verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Bärchen nach Belieben dekorieren.

