

# Süße Geburtstagsküchlein für Kinder

Rezept für 12 kleine Muffins mit schokoladiger Glasur und bunter Dekoration für den Kindergeburtstag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

## Teig:

3 Eier (Größe M)  
250 ml Buttermilch  
80 ml Speiseöl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
350 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron  
1 EL Dr. Oetker Kakao

## Außerdem:

12 Waffelbecher mit Schokolade

## Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen  
Dr. Oetker Zuckerschrift  
Dr. Oetker Gebäckschmuck  
Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen

Wie backe ich süße Geburtstagsküchlein für Kinder?:

**Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die Papierbackförmchen in die Muffinmulden. Heize den Backofen vor.

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

## 2 Teig:

Gib Eier, Buttermilch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel und verrühre alles mit einem Schneebesen. Mische Mehl mit Backin und Natron, gib es auf die Flüssigkeit und rühre alles glatt. Fülle die Waffelbecher gut zur Hälfte mit Teig.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Rühre den Kakao unter den übrigen Teig und verteile ihn in den Papierbackförmchen. Setze nun die gefüllten Waffelbecher mittig in den Teig und drücke sie auf den Boden der Form. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 23 Min.**

Lass die Küchlein noch 10 Min. in der Form stehen, dann löse sie und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

- 4 **Verzieren:**  
Verziere die Küchlein nach Belieben mit Zuckerschrift und dem Gebäckschmuck. Danach stecke in jedes Küchlein eine Kerze.

