

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Igel-Muffins
Backen mit Kindern



Zutaten

Teig

- 4 Eier
- 1 Becher Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 2 Becher Dinkelmehl
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher Sonnenblumenöl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron

Dekoration

- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Zartbitter-Schokoladenstreusel
- 1 Zuckerschrift schwarz
- 1 Zuckerschrift weiß
- 1 Fondant, rosa
- 1 Essbarer Kleber
- etwas Bäckerstärke



🕒 1 Std.

🕒 20 Min.

🧁 18 Muffins

Diese Igel Muffins können Kinder auch ganz alleine zubereiten. Die Zutaten für den Teig werden mit Bechern gemessen und auch die Dekoration mit den Schokoladenstreuseln ist super einfach und sehr süß. Auch eine tolle Idee für einen Kindergeburtstag.

1 Teig

Die Eier in eine Rührschüssel geben. Die saure Sahne hinzugeben und mit diesem Becher nun die restlichen Zutaten abmessen und gründlich mit einem Schneebesen vermischen.

Die Muffinformen (Papier in Muffinblech) zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 20 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

2 Dekoration

Die Kuvertüre schmelzen und damit den Rand der Muffins bestreichen. Die Muffins nun in die Schokoladenstreusel tauchen. Mit der Zuckerschrift die Augen und den Mund aufmalen. Die Arbeitsfläche leicht mit Bäckerstärke bestreuen, damit der Fondant nicht festklebt. Den Fondant ausrollen und kleine Füße, die Nase und die Ohren formen.

Die Dekoration mit Schokolade oder mit essbarem Kleber festkleben.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

